Manual de Avaliação do Consumo Alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA)

Organizadoras:
Regina Mara Fisberg
Dirce Maria Lobo Marchioni

Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública

Manual de Avaliação do Consumo Alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA)

Organizadoras:
Regina Mara Fisberg
Dirce Maria Lobo Marchioni

São Paulo
Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
2012

Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Apoio técnico:
Equipe da Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da USP

Av. Dr. Arnaldo, 715
01246-904 – Cerqueira César – São Paulo – SP
http://www.biblioteca.fsp.usp.br
markt@fsp.usp.br

Catalogação na Publicação
Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública

Manual de avaliação do consumo alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA) / Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Grupo de Pesquisa de Avaliação do Consumo Alimentar; organizadoras Regina Mara Fisberg, Dirce Maria Lobo Marchioni. -- São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2012.
197 p. : il.

Inclui bibliografia
Contém 20 anexos
ISBN: 978-85-88848-10-8

1. Inquéritos Epidemiológicos. 2. Inquéritos sobre Dietas. 3. Consumo de Alimentos. 4. Estilo de Vida. 5. Questionários – utilização. 6. São Paulo, SP. I. Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. Grupo de Pesquisa de Avaliação do Consumo Alimentar. II., org. II. Fisberg, Regina Mara III. Marchioni, Dirce Maria Lobo, org. IV. Título.

CDD-613.2

Sobre os autores

Organizadoras:

Dirce Maria Lobo Marchioni
Nutricionista. Professora Associada e pesquisadora do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP

Regina Mara Fisberg
Nutricionista. Professora Associada e pesquisadora do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP

Colaboradores:

Agatha Nogueira Previdelli
Nutricionista. Doutoranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Aline Martins de Carvalho
Nutricionista. Mestre e doutoranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Aline Mendes
Nutricionista. Mestranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Anelise de Souza Timm
Nutricionista.

Bartira Mendes Gorgulho
Nutricionista. Mestranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Eliseu Verly Junior
Nutricionista. Professor do Departamento de Epidemiologia do Instituto de Medicina Social da UERJ.

Josiane Steluti
Nutricionista. Mestre e doutoranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Karoline Honorato Brunacio
Graduanda em nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da USP

Lívia Gonçalves Piovezan
Graduanda em nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da USP

Michelle Alessandra de Castro
Nutricionista. Mestre e doutoranda pelo Programa de Pós Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Roberta Schein Bigio
Nutricionista. Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Soraya Sant'Ana de Castro Selem
Nutricionista. Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Valéria Troncoso Baltar
Estatístico. Mestre em Estatística, doutora em Epidemiologia e pós-doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da USP.

Conteúdo

1. Inquérito de Saúde de São Paulo (ISA)

Regina Mara Fisberg

Dirce Maria Lobo Marchioni

O Inquérito de Saúde no Estado de São Paulo, ISA-SP, é um estudo de corte transversal para análise das condições de vida, situação de saúde e uso de serviços de saúde, por meio de entrevistas domiciliares. Entre 2001 e 2002 foram avaliadas 6819 pessoas residentes da região Sudoeste da Grande São Paulo e Butantã, além dos municípios de Botucatu e Campinas.

No mesmo período buscou-se parceria com a Secretaria Municipal da Saúde e o estudo foi ampliado para avaliação de amostra representativa do município de São Paulo, nascendo assim, o ISA - Capital, com intenção de ser realizado periodicamente, em intervalos de 5 anos. O primeiro ISA - Capital foi realizado em 2003, abrangendo 3357 indivíduos e ocorreu novamente em 2008, tendo a participação de 3271 indivíduos.

Um dos eixos temáticos estudados é o estilo de vida, no qual foram completados questões e inquéritos alimentares que permitiam avaliar o consumo alimentar de indivíduos residentes na cidade de São Paulo, ambos os sexos, de 12 anos e mais e de diferentes estratos socioeconômicos. O desenvolvimento da pesquisa possibilitou a evolução metodológica, bem como a criação de bancos de dados com informações de base populacional.

No ISA - Capital, realizado em 2008, além dos dados dietéticos, realizou-se coleta de amostra de sangue, de pressão arterial e antropometria. A seguir são apresentados os instrumentos utilizados para avaliação do consumo alimentar desta população, os procedimentos de coleta de dados, exames laboratoriais e as rotinas para o acompanhamento do protocolo de pesquisa e formação de banco de dados.

2. ISA - Capital 2008 – Consumo Alimentar

Josiane Steluti

A avaliação do Consumo Alimentar no estudo "Inquérito de Saúde de base populacional no Município de São Paulo – ISA - Capital 2008/2009" consiste na coleta de dados dietéticos por meio de recordatório alimentar de 24 horas – R24h e Questionário de Freqüência alimentar – QFA que podem ser associados a outras variáveis do estudo como estilo de vida (atividade física, tabagismo e etilismo), morbidade referida, história familiar de doenças, uso de suplementos e medicamentos, análises bioquímicas, medidas antropométricas (peso, altura e circunferência de cintura) e pressão arterial.

2.1 Amostragem

Aline Martins de Carvalho

Valéria Troncoso Baltar

A amostra do projeto ISA - Capital 2008 foi obtida por amostragem probabilística complexa, por conglomerados, em dois estágios: setores censitários e domicílios (dados provenientes da PNAD 2005, IBGE). O planejamento foi feito para que cada subgrupo populacional tivesse pelo menos 300 entrevistas, o que permitiria estimar proporções de 50% (P=0,50 - que corresponde ao maior tamanho mínimo de amostra para estimativas de proporções) com erros de amostragem de 7 pontos percentuais (d=0,07) com um nível de confiança de 95% e com efeitos do delineamento de 1,5. Para tanto, o tamanho de amostra estipulado foi de 4024, prevendo-se uma taxa de não resposta de 20% e o encontro de 5% de domicílios fechados.

Da amostra do ISA - Capital 2008, composta por 3271 pessoas entrevistadas, 197 eram menores de 1 ano, 383 entre 1 e 11 anos e 2691 maiores de 12 anos de idade. Dos 2691 indivíduos elegíveis para a avaliação do consumo alimentar, obtiveram-se informações de 1662 indivíduos (560 adolescentes, 585 adultos e 517 idosos), devido a recusas e mobilidade da população (mudança de endereço e telefone).

No entanto, a coleta de dados dietéticos exige uma segunda medida, para a qual os recursos foram obtidos um ano depois. Nesse intervalo de tempo decorrido entre o primeiro e segundo

contato houve uma expressiva perda amostral, que preservou a aleatoriedade da amostra original (da amostra de 1662 indivíduos, houve uma perda de 830, totalizando 832 inidvíduos que responderam às duas coletas dietéticas).

Devido à grande mobilidade da população, essa perda foi substancial com o decorrer do tempo, porém ocorreu de forma aleatória em todos os estratos considerados para a amostragem, sem a ocorrência de viés por perdas diferenciais. Dada essa perda expressiva da amostra original do ISA - Capital 2008, foi necessário recalcular o peso amostral para análise dos dados nutricionais, para que os resultados desta amostra menor pudessem ser representativos da população paulistana. Ressalta-se que o presente estudo não utiliza uma nova amostragem do estudo inicial, e sim de um acompanhamento da amostra de 2008, ou seja, todos os indivíduos foram procurados para participar.

A amostrista responsável pelo ISA – Capital 2008 foi a Maria Cecília Goi Porto Alves. Maiores detalhes sobre o processo de amostragem podem ser encontrados em Alves e Escuder, 2009.

2.2 Fluxograma das etapas

Josiane Steluti

Em 2008 e 2009, foram obtidas informações nos domicílios, por meio de questionários estruturados aplicados por entrevistadores previamente treinados, respondidos pelos moradores sorteados. Foram coletados dados demográficos, socioeconômicos, de estilo de vida (atividade física, tabagismo e etilismo), morbidade referida, história familiar de doenças, uso de suplementos e medicamentos (Anexo 1).

Concomitantemente, iniciou-se a avaliação do consumo alimentar. Na Fase I, o consumo alimentar foi avaliado pelo Recordatório de 24 horas (R24h), sendo a 1ª medida realizada no domicílio. Posteriormente, na Fase II, reaplicou-se o R24h (2ª medida) para estimativa da ingestão habitual dos nutrientes de interesse e aplicou-se o QFA, ambos por telefone. Em seguida, realizou-se uma nova visita domiciliar com intuito de coletar amostra de sangue, medidas antropométricas (peso, altura e circunferência de cintura) e aferição da pressão arterial. Na figura 1, observa-se a distribuição da amostra e a aplicação dos inquéritos nas fases do estudo.

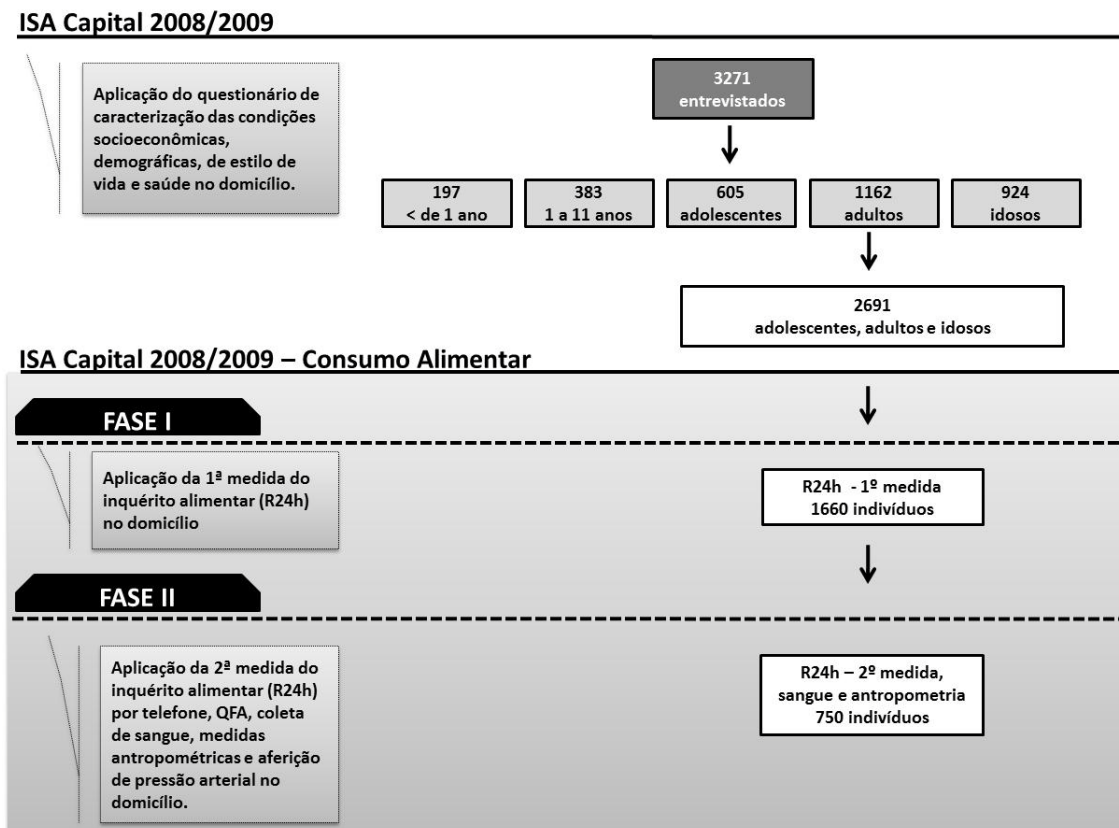
Figura 1. Distribuição da população do estudo de base-populacional ISA - Capital 2008/2009.

No decorrer de cada etapa, outras atividades foram necessárias para obtenção do banco de dados final. Atividades como preparo do material de campo, relatórios de acompanhamento da coleta de dados, conversão das medidas caseiras dos alimentos e preparações para uma unidade de peso comum, padronização da digitação dos alimentos em *software* específico e resolução de pendências como a padronização de medidas caseiras não disponíveis nas publicações consultadas, bem como a inclusão de novos alimentos ao padrão de digitação. Todas as etapas e a logística do estudo são descritas no fluxograma da Figura 2.

Figura 2. Fluxograma da coleta de dados ISA - 2008/2011.

FLUXOGRAMA DA COLETA DE DADOS ISA – Capital 2008/2011

Questionário estruturado no domicílio → Rec24h 1ª medida no domicílio → Agendamento → Preparo material de campo e laboratório → (± 7 dias antes da coleta de sangue) Rec24h 2ª medida por telefone → (± 2 dias antes da coleta de sangue) QFA por telefone → Coleta de sangue, antropometria e PA → (mesmo dia da coleta) Processamento do sangue

Questionário estruturado no domicílio → Digitação do questionário → Banco de dados socioeconômicos

Rec24h 1ª medida no domicílio → Críticas → Digitação → Banco de dados (1ª medida Rec24h)

Resolução de pendências ↔ Críticas / Digitação (1ª medida) e Digitação / Críticas (2ª medida)

Rec24h 2ª medida por telefone → Digitação → Críticas → Banco de dados (2ª medida Rec24h)

QFA por telefone → Digitação dos resultados → Banco de dados do QFA

Coleta de sangue, antropometria e PA → Digitação dos resultados → Banco de dados antropometria e PA

Processamento do sangue → Análises Bioquímicas e Genotipagem → Digitação dos resultados (dupla digitação) → Banco de dados resultados do laboratório

CONSISTÊNCIA DOS DADOS

↓

BANCO DE DADOS COMPLETO

3. Coleta de dados

3.1 Cadastro dos participantes

Roberta Schein Bigio

Após a visita domiciliar para coleta de dados por meio de questionário estruturado, os indivíduos foram cadastrados num site desenvolvido especificamente para o agendamento da coleta de sangue e das medidas dietéticas realizadas por telefone (R24h – 2º medida e QFA).

Este site, de acesso restrito aos pesquisadores, além de permitir o cadastramento das informações pessoais sobre os participantes (identificação, endereço, data de nascimento e telefones) permite visualizar o status dos indivíduos no estudo, ou seja, dados sobre as etapas que já foram, ou não, concluídas. Na Figura 3 observa-se a tela de cadastro dos dados pessoais:

Figura 3. Tela de cadastro de dados pessoais dos participantes.

3.2 Convite e agendamento dos participantes (ligação de 1º contato)

Roberta Schein Bigio

O agendamento da visita domiciliar para coleta de sangue, medidas antropométricas e pressão arterial era organizado de acordo com o local de residência dos indivíduos, objetivando coletas em domicílios próximos uns dos outros num mesmo dia, o que contribuía para o menor tempo de espera entre a coleta e centrifugação do sangue coletado.

Com a finalidade de padronizar as ligações desenvolveu-se o roteiro em anexo (Anexo 2).

Os participantes que aceitaram participar da coleta de sangue foram agendados segundo sua disponibilidade de horários (Figuras 4 e 5).

Figura 4. Tela de confirmação dos dados pessoais (1º Contato).

ADMIN USER CREATE CONTATO RELATORIOS ABOUT

1º CONTATO -

CONTATO : 1º CONTATO 2º CONTATO 3º CONTATO

TENTATIVA : 1º TENTATIVA 2º TENTATIVA 3º TENTATIVA 4º TENTATIVA 5º TENTATIVA 6º TENTATIVA

NUMQUEST: 87096033102

DATA/HORA CONTATO: 28/03/2011 09:51:29 DIA SEMANA: SEGUNDA-FEIRA

CONSENTIMENTO: SIM NAO PENDENTE

DETALHES CONTATO

CONTATO	DATA/HORA CONTATO	DIA SEMANA	OBSERVACOES	CONTATO CONCLUIDO	STATUS CONTATO

DADOS INDIVIDUO

NOME INDIVIDUO:

DATA NASCIMENTO: DD/MM/AAAA

IDADE:

TELEFONE 1: (xx)xxxx-xxxx

TELEFONE 2: (xx)xxxx-xxxx

CELULAR: (xx)xxxx-xxxx

ENDERECO:

CEP:

BAIRRO:

PONTO DE REFERENCIA:

DISPONIBILIDADE DE HORARIO

DIA SEMANA	HORARIO INICIO	HORARIO FIM	
	HH:MM	HH:MM	ADD LINE

Figura 5. Tela do agendamento do horário da coleta (1º Contato).

HORARIO COLETA

2011 | MARCO | 28 | BUSCAR

HORARIO	28/03/2011 SEGUNDA-FEIRA	29/03/2011 TERCA-FEIRA	30/03/2011 QUARTA-FEIRA	31/03/2011 QUINTA-FEIRA	01/04/2011 SEXTA-FEIRA	02/04/2011 SABADO	03/04/2011 DOMINGO
06:00							
06:30							
07:00							
07:30		37140058101	37140120103				
08:00	37140038102	37140058102	37140163101		59019053101		
08:30	37140038103	37140110103					
09:00		37140100105	37140143101		59019114101		
09:30		37140100102					
10:00	96092012102		59019002101				
10:30							
11:00	96092034102	37140017104					
11:30							
12:00							

INDIVIDUO ACEITA PARTICIPAR DA PESQUISA POREM NAO ACEITA COLETA

Após o agendamento das coletas de sangue, uma relação com os nomes e dados cadastrais dos indivíduos agendados era entregue ao técnico de enfermagem, aos entrevistadores do R24h – 2º medida e do QFA, e uma cópia dessa relação ficava disponível para controle das informações, caso ocorressem cancelamentos ou reagendamentos de coletas.

3.3 Recordatório de 24 horas (R24h)

Soraya Sant'Ana de Castro Selem

Nesse estudo, adotou-se o inquérito alimentar conhecido como Recordatório de 24 horas (R24h) para avaliação da dieta. Na investigação epidemiológica, o recordatório de 24 horas (R24h) é um dos métodos mais utilizados para avaliação do consumo alimentar. Esse inquérito, baseado no relato dos indivíduos para obtenção de dados sobre a dieta, fornece informações detalhadas sobre o consumo

alimentar atual e, com uso de medidas repetidas, pode prover estimativas da ingestão habitual (RUTISHAUSERV, 2002; TUCKER, 2007).

O R24h possui baixo custo, rápida aplicação (que pode ser pessoalmente, por telefone ou internet), e tende a não alterar a ingestão do entrevistado (RUTISHAUSERV, 2002; FISBERG et al., 2005). Por meio dele o indivíduo é questionado sobre os alimentos e bebidas consumidos no período anterior à entrevista, geralmente o dia anterior - do momento em que acordou até a hora em que foi dormir (FISBERG et al., 2005; TUCKER, 2007).

3.3.1 R24h - 1ª medida

Soraya Sant'Ana de Castro Selem

A coleta da primeira medida dos R24h foi realizada nos domicílios por entrevistadores treinados, contemplando homogeneamente todos os dias da semana e estações do ano.

Utilizou-se o *Multiple Pass Method (*MPM), desenvolvido em 1999 pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), por meio do qual o entrevistado é orientado por cinco etapas (MOSHFEGH et al., 2008). Esse método contribui para que o indivíduo se recorde dos alimentos e bebidas consumidos no dia anterior à entrevista e os relate de maneira detalhada, reduzindo os erros na medida dietética (RAPER et al., 2004). Os passos utilizados no MPM são:

Passo 1 – Listagem rápida
Passo 2 – Listagem de alimentos comumente esquecidos
Passo 3 – Definição do Horário e Refeição
Passo 4 – Ciclo de detalhamento e Revisão
Passo 5 – Revisão Final

Para padronização na coleta de dados foi utilizado formulário para aplicação do R24h (Anexo 3) e manual explicativo para o seu preenchimento (Anexo 4).

3.3.2 R24h - 2ª medida

Michelle Alessandra de Castro

Karoline Honorato Brunacio

Após o agendamento da coleta de sangue, realizou-se novo contato telefônico para a aplicação do segundo R24h (R24h - 2ª medida), baseando-se no *Automated Multiple-Pass Method* (AMPM). Este método consiste na versão desenvolvida para o computador do *Multiple Pass-Method.*

O AMPM é utilizado internacionalmente em estudos populacionais e tem por finalidade estruturar a coleta do R24h em etapas ou passos sucessivos com auxílio de um programa computacional, como o *Nutrition Data System for Research* (NDS-R) desenvolvido pela Universidade de Minnesota dos Estados Unidos.

Os passos utilizados no método e habilitados automaticamente no programa são:

Passo 1 – Listagem rápida (*Quick List*)

Passo 2 – Listagem de alimentos comumente esquecidos (*Forgotten List*)

Passo 3 – Definição do Horário e Refeição (*Time and Occasion*)

Passo 4 – Ciclo de detalhamento e Revisão (*Detail and Review*)

Passo 5 – Revisão Final (*Final Review*)

Além de padronizar a coleta dos dados, as principais vantagens quanto ao uso do AMPM incluem a descrição detalhada dos alimentos, do modo de preparo e a quantificação dos itens consumidos, aspectos que contribuem para a maior confiabilidade da medida dietética. Maiores detalhes sobre o AMPM podem ser encontrados nas publicações de RAPER et al. (2004) e MOSHFEGH et al. (2008) e sua adaptação para o português usada durante o treinamento dos entrevistadores encontra-se disponível no Anexo 5.

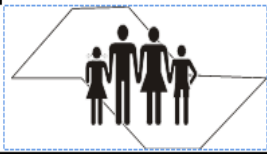
Em relação ao NDS-R, foi utilizada a versão 2007 do programa que tem como principal base de dados a tabela norte-americana do USDA. As vantagens quanto ao uso do NDS-R incluem a informação de mais de 150 nutrientes, a relação de mais de 18.000 tipos de alimentos e a exportação de mais de nove tipos de arquivos de texto que permitem a análise de nutrientes, alimentos e refeições em nível individual (NCC, 2011).

As ligações realizadas para coleta dos R24h foram gravadas em software específico a fim de manter arquivadas as informações relatadas pelos indivíduos para verficar possíveis incosistências na digitação.

3.3.3 Críticas no R24h

Michelle Alessandra de Castro

Agatha Nogueira Previdelli

Entende-se por crítica a etapa de padronização dos dados de consumo alimentar na qual as medidas caseiras são convertidas em unidades de peso (*e.g.*, gramas) ou em unidades de volume (*e.g.*, mililitros). Nessa etapa, realiza-se também o controle de qualidade dos recordatórios, visto que são identificados e corrigidos eventuais erros na obtenção dos dados dietéticos, tais como a descrição incompleta dos alimentos, do modo de preparo e/ou das medidas caseiras.

Para sistematizar as informações necessárias à crítica dos recordatórios, elaborou-se um manual (Anexo 6) no qual foram abordadas as bibliografias a serem consultadas, as equivalências de medidas e as adaptações para alimentos ou preparações para os quais não existem padronizações estabelecidas e que foram definidas pelo grupo de pesquisa. Quando da impossibilidade de proceder à pesagem dos alimentos, adaptações ou equivalências entre medidas foram realizadas. Esse procedimento foi realizado com cautela, registrando-se o alimento, a medida caseira, a adaptação realizada e o aluno responsável, para posterior consulta e ciência da equipe. As informações estão apresentadas em seções, definidas segundo os grupos de alimentos e organizadas alfabeticamente.

A crítica dos recordatórios foi realizada por estudantes de Nutrição ou profissionais da área, em virtude do conhecimento necessário quanto aos tipos de alimentos, técnicas de preparo, marcas comerciais e denominações regionais. Foram necessários treinamentos periódicos, a fim de capacitar e reciclar os membros da equipe designados para essa atividade.

Além disso, orientou-se a separação dos recordatórios cuja crítica estivesse incompleta devido à ausência de informações sobre o alimento ou a medida caseira. Nesses casos, dizia-se que o recordatório possuia "pendência de crítica" e este passava a ser armazenado em outra pasta para posterior finalização, isto é, para posterior resolução da pendência.

Já para os recordatórios coletados pelo telefone e digitados simultaneamente no programa (2º medida), orientou-se a anotação em formulário específico (Figura 6) da identificação do indivíduo, bem como a descrição do alimento e da medida caseira, e este R24h com pedência ficava sinalizado no programa.

Figura 6. Formulário de controle de pendências.

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

CONTROLE DE PENDÊNCIAS - CRÍTICAS

Numquest	Nome	Observações	Data/rubrica da pendência	Data/rubrica do esclarecimento	Data/rubrica resolução

Todas as pendências resolvidas foram digitadas em planilha, permitindo a organização das informações e a otimização em sua busca. Cabe lembrar que os alimentos ou preparações cujas informações não estivessem disponíveis nas publicações, deveriam ser pesados em laboratório e incluídos no manual.

3.3.4 Digitação dos R24h no NDS

Ágatha Nogueira Previdelli

Michelle Alessandra de Castro

Para que os R24h pudessem ser digitados no NDS-R, além da conversão das medidas caseiras em gramas ou mililitros, foi necessária a elaboração de um padrão de digitação que contivesse a versão para o inglês dos itens alimentares consumidos pelos indivíduos avaliados no estudo ISA-Capital.

O padrão contempla mais de 700 tipos de alimentos, bebidas e preparações (Anexo 7), e foi elaborado no decorrer do estudo em duas etapas. Na primeira, os alimentos relatados no R24h

foram identificados na base de dados do programa NDS por meio de sua descrição geral, isto é, por meio do nome, tipo e modo de preparo. Na segunda etapa, os alimentos identificados foram submetidos à análise do valor nutricional de energia e macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios). Para isso, o valor nutricional dos alimentos presentes no programa foi confrontado com o valor nutricional dos alimentos disponíveis nas tabelas nacionais (TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - Unicamp e TBCA - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP). Os alimentos que obtiveram percentuais de concordância entre 80% e 120% dos valores de energia e macronutrientes foram incluídos no padrão de digitação. Já a análise do valor nutricional dos micronutrientes foi realizada durante a análise de consistência de dados (consultar seção 3.7 Procedimento e análise de dados) com base nas mesmas tabelas utilizadas para a verificação de energia e macronutrientes.

No caso de preparações que não constavam na base de dados do programa, estas foram incluídas no padrão com o termo "*user recipe*". Este termo indica que há uma receita padrão inserida no NDS-R para aquela preparação. Para a definição dos ingredientes, quantidades e rendimento das receitas, foram consultadas as publicações nacionais de Pinheiro et al. (2001) e Fisberg et al. (2002), além de livros e *sites* de culinária do Brasil.

Quando novos alimentos e/ou preparações eram reportados nos R24h de primeira medida, isto é, alimentos que ainda não tinham um padrão de digitação estabelecido, dizia-se que o recordatório possuía "pendência de digitação" e este passava a ser armazenado em outra pasta para posterior resolução da pendência, semelhantemente ao que era feito com as pendências de crítica. Para os recordatórios coletados pelo telefone e digitados simultaneamente no programa (2º medida), a descrição do alimento com pendência era registrada em formulário específico (Figura 6), anotando-se também o número de identificação (id) e o nome completo do entrevistado. Todos os novos alimentos foram incluídos no padrão, respeitando-se sempre a equivalência dos valores nutricionais de energia e macronutrientes.

Os R24h (1º e 2º medida) foram digitados em projetos separados a fim de organizá-los de acordo com o período de coleta de dados e facilitar sua localização no programa. Assim, no NDS-R, foi criado um projeto (diretório) denominado ISA2008 para a primeira medida dietética e outro denominado ISA2009 para a segunda.

3.4 Questionário de Frequência Alimentar (QFA)

Soraya Sant´Ana de Castro Selem

Lívia Gonçalves Piovezan

Após a coleta do R24h – 2º medida, foi feito novo contato telefônico para aplicação do questionário de freqüência alimentar (QFA). Foram utilizados os dados de frequência do consumo alimentar como co-variável no modelo de predição da ingestão habitual de alimentos e grupos de alimentos proposto pelo *National Cancer Institute* (NCI) (TOOZE et al, 2006; SUBAR et al 2006).

Ressalta-se que o QFA foi desenhado com o propósito de coletar informações sobre a frequência de consumo de alimentos ou grupos de alimentos, não sendo utilizado para o cálculo de ingestão de nutrientes ou calorias, seja do indivíduo, seja do grupo. Assim, os alimentos incluídos foram aqueles para os quais havia o interesse de estimar a ingestão habitual.

Esse inquérito alimentar consiste em 38 itens alimentares, com freqüências de 0 a 10 vezes, e unidade de tempo variando entre dia, semana, mês e ano (Anexo 8). Sua aplicação foi realizada por telefone, por entrevistadores treinados, com digitação das informações diretamente no programa de base de dados (Epi-Info).

Além da freqüência alimentar, questionou-se a frequência e a dosagem do consumo de suplementos vitamínicos e de minerais.

3.5 Coleta de sangue, dados antropométricos e pressão arterial

Aline Martins de Carvalho

Aline Mendes

A coleta de sangue, condicionada à assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelo participante ou responsável legal (Anexo 9), foi realizada no domicílio por um técnico de enfermagem capacitado para essa atividade seguindo os procedimentos padronizados (Anexo 10). Foram coletados, por meio de punção venosa, aproximadamente, 20ml de material sanguíneo em tubos secos e com EDTA (ácido etileno-diamino-tetraacético) etiquetados para cada indivíduo. Os

tubos foram armazenados em isopor com gelo reciclável e transportados à Faculdade de Saúde Pública da USP.

As orientações sobre o pré-preparo do exame foram dadas juntamente com a aplicação do QFA, conforme a Figura 7.

Figura 7. Orientação por telefone para coleta de sangue.

> "Meu nome é _________________, sou da equipe de pesquisa da USP e gostaria de lembrá-lo(a) de que dia ______ às ________ horas o técnico de enfermagem "(nome do enfermeiro" irá em sua casa para realizar a coleta de sangue para exames laboratoriais.
>
> É importante que o(a) sr(a) siga as seguintes recomendações:
>
> O(A) sr(a) deve estar com 12 horas de jejum, ou seja, nesse período somente pode beber água e remédios. Assim, recomendamos que sua última refeição seja às_______ horas.
>
> Não deve consumir bebidas alcoólicas nos três dias anteriores ao exame.
>
> Além disso, o(a) sr(a) não deverá realizar atividade física ou esforços físicos no dia do exame.
>
> O(A) sr(a) tem alguma dúvida?"
>
> ☞ *Em caso de resposta negativa:*
>
> "Então, gostaria de agradecer a atenção e lhe desejar um bom dia."

Além da coleta de sangue, o enfermeiro foi responsável pela aferição das medidas antropométricas e pressão arterial, as quais foram preenchidas na ficha de controle da coleta domiciliar (Anexo 11).

Na aferição do peso, estatura e circunferência da cintura, adotaram-se os procedimentos descritos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995), pelo Guia para realização do exame de antropometria do Laboratório de Avaliação Nutricional de Populações (LANPOP, 2006), e pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (MS, 2004), sendo realizadas pelo mesmo técnico de enfermagem treinado para a coleta de sangue (Anexo 12).

A pressão arterial foi aferida por meio de aparelho automático calibrado (Omron model HEM-712C, Omron Health Care, Inc, USA), seguindo as orientações da V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial (SBC, 2006).

Todos os dados referentes aos pesos, alturas, circunferências de cintura e pressão arterial coletados no domicílio foram digitados em programa de base de dados, conforme Figura 8.

Figura 8. Máscara do Epi-Info para digitação das medidas antropométricas.

File Edit Options Help

Avaliação antropométrica

Peso 1 Peso 2

Altura 1 diferença Altura final 1

Altura 2 diferença Altura final 2

Circ. cintura 1 Circ. cintura 2

Braço direito Braço esquerdo

Pressao arterial 1 x Pressao arterial 1 x

Pressao arterial 2 x Pressão arterial 2 x

Pressao arterial 3 x Pressao arterial 3 x

Jejum 1 - sim 2 - não Horário da última refeição

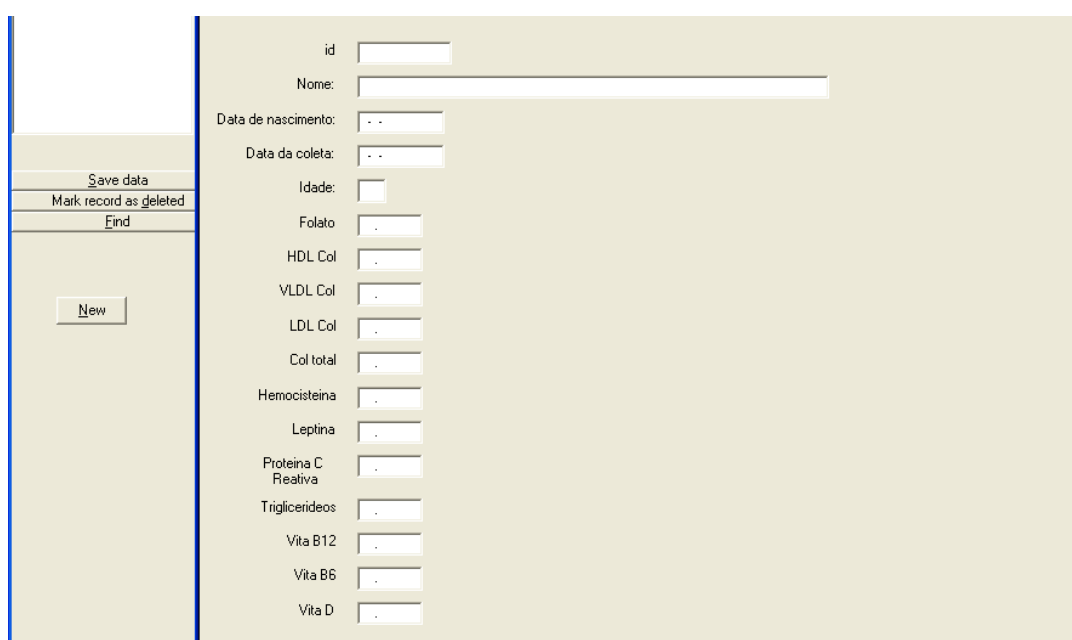
Fez uso de algum medicamento ou suplemento 1 - sim 2 - não

Se sim, quais

medicamento/suplemento

3.6 Processamento e análises laboratoriais

Josiane Steluti

Soraya Sant´Ana de Castro Selem

Anelise de Souza Timm

Após a coleta de sangue no domicílio, recebiam-se os tubos com o material biológico no laboratório da FSP. Imediatamente, o sangue era centrifugado e processado em alíquotas de soro e plasma para as determinações bioquímicas futuras. Após a retirada das alíquotas de plasma dos tubos com EDTA, o material restante no tubo era armazenado em refrigeração para o processo de extração do DNA. As alíquotas de soro e plasma foram congeladas a -80°C para as futuras análises em

laboratórios externos e credenciados. Todos os procedimentos padronizados para o preparo do material de laboratório, recebimento e processamento do sangue foram descritos no Anexo 13 – "Protocolo de Recebimento e Processamento das Amostras de Sangue no Laboratório".

Para o estudo ISA - Capital 2008 foram previstas as análises bioquímicas de colesterol total e frações, triacilgliceróis, homocisteína, vitaminas B6, B12 e D, leptina, proteína C reativa e folato. Após a disponibilização dos resultados pelos laboratórios, esses foram digitados em programa de base de dados (Figura 9). Optou-se pela dupla digitação dos resultados por dois digitadores distintos, a fim de comparar os dados por meio do aplicativo específico ("Data Compare" do *software* Epi Info®) e identificar possíveis inconsistências na entrada dos dados.

Figura 9. Máscara do Epi-Info para digitação dos exames laboratoriais.

O envio dos resultados dos exames laboratoriais para os participantes foi feito por meio de uma carta nominal (Anexo 14) enviada pelo correio, com uso da ferramenta "Mala Direta" do Word, que também foi utilizada para confecção de etiquetas e da carta de agradecimento (Anexo 15).

4. Processamento e análise de dados

Michelle Alessandra de Castro

Este capítulo aborda os procedimentos utilizados na análise de consistência de dados, na consolidação dos bancos de dados e na união de diferentes bancos. Os procedimentos foram organizados em seções, de acordo com o tipo de dado (dietético, bioquímico e antropométrico), e método empregado para a coleta.

A análise de consistência de dados foi uma etapa indispensável no estudo, pois permitiu a identificação de valores extremos (*outliers*), que poderiam ser ocasionados por erros na coleta e no processamento dos dados. Em se tratando de erros, os valores extremos foram corrigidos com o intuito de evitar a obtenção de resultados enviesados.

A consolidação do banco de dados, etapa posterior à análise de consistência, levou a criação de um banco de dados que não mais foi modificado e a partir do qual foram realizadas as análises estatísticas. Tendo sido consolidado, o banco de dados pôde ser combinado (unido) a outro por uma variável comum (*e.g.*, id), permitindo a exploração dos dados segundo diferentes características investigadas no estudo.

4.1 Consistência dos dados dietéticos

4.1.1 R24h

Soraya Sant´Ana de Castro Selem

Michelle Alessandra de Castro

A análise de consistência de dados foi realizada para os R24h, 1º e 2º medida, separadamente e contou com as seguintes etapas: exportação dos arquivos de texto do NDS-R, criação do banco de dados no Stata e verificação dos R24h.

Com o banco de dados no Stata, realizou-se inicialmente a ordenação ascendente das variáveis gramas e energia, na tentativa de identificar indivíduos com valores de ingestão muito baixos e, que,

portanto, poderiam ser indicativos da existência erros. Em seguida, ordenou-se de forma descendente as mesmas variáveis com o intuito de identificar valores de ingestão muito elevados.

Uma vez identificados os indivíduos com valores extremos de ingestão, procedeu-se à verificação dos tipos e das quantidades de cada alimento relatado no R24h. Assim, para os R24h de 1º medida, verificou-se o preenchimento e a conversão das medidas caseiras no formulário impresso e para os R24h de 2º medida, verificou-se tanto a digitação no NDS-R quanto os arquivos de gravações telefônicas.

Verificaram-se, ainda, os percentuais de concordância dos valores de micronutrientes dos alimentos digitados no programa, semelhantemente ao que foi feito previamente para os macronutrientes. Rotinas de programação foram elaboradas para a correção do valor nutricional de micronutrientes para os quais os percentuais de concordância não estavam contidos no intervalo de 80% a 120%. Maiores detalhes quantos aos procedimentos utilizados na consistência dos dados dietéticos provenientes dos R24h encontram-se no Anexo 16.

4.1.2 QFA

Eliseu Verly Junior

Bartira Mendes Gorgulho

Após a digitação do questionário, alguns passos foram realizados com objetivo de detectar dados faltantes ou incorretos. Basicamente, esta checagem é feita ordenando-se as variáveis (ascendente ou descendente) e verificando os valores extremos. Por exemplo, para verificar a consistência dos dados de freqüência de consumo de um dado alimento, após a ordenação desta variável, os valores máximos não poderiam ser maiores que 10, que é a maior freqüência de consumo que o entrevistado pode relatar. Isto pode ser feito em programas como Excel, Access, e mesmo em pacotes estatísticos como Stata, SPSS e Epi-Info.

Em um segundo momento, é aconselhável verificar se as informações, para um mesmo indivíduo, estão completas. Caso um indivíduo relate nunca consumir um dado alimento, as demais questões (unidade de tempo e porção) deverão estar em branco (para este alimento específico). Por outro lado, quando estas duas últimas informações estão preenchidas, a freqüência de consumo não pode ser nula.

Algumas rotinas do Stata podem ser utilizadas:

count *mostra o número de indivíduos contido no banco de dados*

isid *id acusa se há dados duplicados (a mensagem "variable does not uniquely identify the observations" acusa a presença de registros repetidos)*

obs: id: variável de indentificação, e única para cada indivíduo

sort *variável* *ordena a variável desejada*

edit *exibe o banco de dados*

edit *varivável1 variável2 variáveln* *exibe o banco, mas somente com as variáveis declaradas após o comando edit. Útil quando o banco contém um número grande de variáveis.*

Relatórios da supervisão da coleta do QFA

Estas checagens foram realizadas periodicamente ao longo da coleta de dados.

Foi feita uma planilha de supervisão de tarefas encaminhada mensalmente e compartilhada virtualmente, a qual era preenchida/atualizada até dois dias úteis antes das reuniões administrativas periódicas. Preenchia-se com "0" os indivíduos que não possuíam QFA digitado, com "1" os que possuíam QFA digitado e não possuíam pendências e com "2" os que possuíam QFA digitado com pendências (de digitação).

Após o preenchimento da planilha, geravam-se relatórios detalhados sobre a realização do inquérito, incluindo a existência e o tipo de pendências, conforme modelo apresentado no Anexo 17.

4.2 Consistência dos dados bioquímicos e antropométricos

Aline Martins de Carvalho

A fim de detectar dados faltantes ou incorretos no banco de dados foi feito um processo de checagem. Primeiramente, exportou-se o banco de dados do Epi-Info para o Stata.

Com o banco exportado, ordenaram-se as variáveis de forma ascendente ou descendente e verificaram-se os valores extremos. Por exemplo, para os dados de altura, observou-se se os dados

realmente foram digitados em centímetros e se não havia valores aberrantes. Para os dados bioquímicos, verificou-se se havia resultados muito maiores ou menores que a média, verificando a plausibilidade biológica e se foram digitados corretamente.

Este procedimento pode ser feito em programas como Excel, Access, e mesmo em pacotes estatísticos como Stata, SPSS e Epi-Info.

Detalhes dos procedimentos utilizados na consistência dos dados bioquímicos e antropométricos encontram-se no Anexo 18.

Relatórios da supervisão da coleta dos dados bioquímicos e antropométricos

Foram realizadas checagens periódicas ao longo da coleta de dados.

A planilha de supervisão de tarefas encaminhada mensalmente e compartilhada pelo *Google docs* foi preenchida/atualizada até dois dias úteis antes das reuniões administrativas periódicas. Preencheu-se com "0" os indivíduos que não possuíam exames bioquímicos ou antropométricos digitados, com "1" os que possuíamm todos os exames bioquímicos e medidas antropométricas digitadas e com "2" os que não possuíam todos os exames ou medidas antropométricas.

Após o preenchimento da planilha, foram gerados relatórios detalhados sobre a realização dos exames e medidas antropométricas, incluindo a existência de pendências, conforme modelo apresentado nos Anexos 19 e 20, respectivamente.

5. Bibliografia

Alves MCGP, Escuder MML. Plano de amostragem do ISA-Capital 2008. [acesso em 25 set 2012]. Disponível em: http://www.fsp.usp.br/isa-sp/pdf/planoamostral2008.pdf.

Bailey RL, Mills JL, Yetley EA, Gahche JJ, Pfeiffer CM, Dwyer JT et al. Unmetabolized serum folic acid and its relation to folic acid intake from diet and supplements in a nationally representative sample of adults aged > or =60 y in the United States. Am J Clin Nutr. 2010; 92(2):383-9.

Brown RD, Robin H, Kronenberg H. Folate assays: an alternative to microbiological assays and commercial kits. Pathology. 1982;14(4):449-53.

Chobanian AV, Bakris GL, Black HR, Cushman WC, Green LA, Izzo JL Jr, et al. The Seventh Report of the Joint National Committee on Prevention, Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure: the JNC 7 report. Hypertension. 2003; 42: 1206-52.

Fisberg RM, Martini LA, Slater B. Métodos de Inquéritos alimentares. In: Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole; 2005. p. 1-31.

Hair JF, Anderson RE, Tatham RL, Black WC. Multivariate data analysis with readings. 4. ed. New Jersey: Prentice Hall; 1995.

Kant AK. Dietary and health outcomes. J Am Diet Assoc. 2004;104:615-35.

Kennedy ET, Ohls J, Carlson S, Fleming K. The Healthy Eating Index: design and applications. J Am Diet Assoc. 1995; 95:1103–8.

Kubasik NP, Ricotta M, Sine HE. Commercially-supplied binders for plasma cobalamin (vitamin B12), analysis--"purified" intrinsic factor, "cobinamide"-blocked R-protein binder, and non-purified intrinsic factor-R-protein binder--compared to microbiological assay. Clin Chem. 1980; 26(5):598-600.

LANPOP - Laboratório de Avaliação Nutricional de Populações. Guia para realização do exame de antropometria. São Paulo: Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP; 2006.

Lohman TG, Roche AF, Martorell R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics Books; 1988.

Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília (DF); 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Ministério da Saúde. Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2004.

Moshfegh AJ, Rhodes DG, Baer DJ, Murayi T, Clemens JC, Rumpler WV, et al. The US Department of Agriculture automated multiple-pass method reduces bias in the collection of energy intakes. Am J Clin Nutr. 2008; 88: 324-32.

Patterson RE, Haines PS, Popkin BM. Diet Quality Index: capturing a multidimensional behavior. J Am Diet Assoc. 1994; 94:57-64.

Pereira JCR. Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais. São Paulo: EDUSP/FAPESP; 1999.

Previdelli AN, Andrade SC, Pires MM, Vivolo SRGF, Fisberg RM, Marchioni DM. Índice de qualidade da dieta revisado para população brasileira. Rev Saúde Pública. 2011; 45(4):794-798.

Raper N, Perloff B, Ingwersen L, Steinfeldt L, Anand J. An overview of USDA's Dietary Intake Data System. J Food Compost Anal. 2004; 17: 545-55.

Rutishauser IHE. Dietary intake measurements. Public Health Nutr. 2002; 8(7A): 1100–1107.

Rybak ME, Jain RB, Pfeiffer CM. Clinical vitamin B6 analysis: an interlaboratory comparison of pyridoxal 5'-phosphate measurements in serum. Clin Chem. 2005; 51(7):1223-31.

SBC - Sociedade Brasileira de Cardiologia. V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Arq Bras Cardiol. 2007; 89(3): e24-e79.

Stata - Stata Statistical Software [software]. version 10. Texas: College Station StataCorp LP; 2007.

Subar AF, Dodd KW, Guenther PM, Kipnis V, Midthune D, McDowell M, Tooze JA, Freedman LS, Krebs-Smith SM. The Food Propensity Questionnaire: concept, development, and validation for use as a covariate in a model to estimate usual food intake. J Am Diet Assoc. 2006;106:1556-1563.

Tooze JA, Midthune D, Dodd KW, Freedman LS, Krebs-Smith SM, Subar AF, Guenther PM, Carroll RJ, Kipnis V. A new statistical method for estimating the usual intake of episodically consumed foods with application to their distribution. J Am Diet Assoc. 2006;106:1575-1587.

Trichopoulos D, Lagiou P. Invited commentary: dietary patterns and mortality. Br J Nutr. 2001;85(2):133-34.

Tucker KL. Assessment of usual dietary intake in population studies of geneediet interaction. Nutr Metab Cardiovasc Dis. 2007;17:74-81.

Tucker KL. Dietary patterns, approaches, and multicultural perspective. Appl Physiol Nutr Metab. 2010; 35(2):211-8.

Ubbink JB, Delport R, Riezler R et al. Comparison of three different plasma homocysteine assays with gas chromatography-mass spectrometry. Clin Chem. 1999; 45(5):670-5.

United State Department of Agriculture. Food Guide Pyramid: a guide to daily food choices. Washington, DC: 1992. (Home and Garden Bulletin, n.252).

United State Department of Agriculture and Departments of Agriculture and Health and Human Services. Nutrition and your health dietary guidelines for Americans. 4. ed. Washington, DC; 1995. (Home and Garden Bulletin, n.252).

WCRF - World Cancer Research Fund / American Institute for Cancer Research. Food, nutrition, physical activity, and the prevention of cancer: a global perspective. Washington DC: AICR; 2007.

WHO/FAO - World Health Organization/ Food and Agriculture Organization, diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva; 2003.

WHO - World Health Organization. Physical status: the use e interpretation of anthropometry. Geneva: 1995.

Willet WC. Nutritional epidemiology. 2. ed. New York: Oxford University; 1998.

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ISA CAPITAL - 2008 — **Universidade de São Paulo**

RELAÇÃO DOS MORADORES DOS DOMICÍLIOS SORTEADOS

BLOCO A

visita	data	hora	nome do entrevistador	observações:	resultado da visita
1	/				
2	/				
3	/				
4	/				
5	/				
6	/				

1 realizada
2 não pertence à população em estudo
3 número inexistente
4 domicílio fechado
5 não é domicílio
6 recusa
7 domicílio vago
8 outros,especif.: ___________

A 03. Resultado das visitas: ___   A 04. N°. de visitas: ___   A 05. Entrevistador: __ __

A 06. Data da entrevista: __ __/__ __/__ __ __ __

Obs.: ____

A 07. Tipo de domicílio:
particular 1
coletivo 2

A 08. Número de famílias no domicílio: . . . . ___

Quadro de moradores no domicílio:

	Nº	NOME	IDADE	SEXO M	SEXO F	RELAÇÃO PARENTESCO COM CHEFE	MORADOR RESPONDENTE (para menores de 12 anos e incapazes)	SORTEIO	Nº DE ORDEM	Resultado
A 09a.				1	2	CHEFE 1				
A 09b.				1	2					
A 09c.				1	2					
A 09d.				1	2					
A 09e.				1	2					
A 09f.				1	2					
A 09g.				1	2					
A 09h.				1	2					
A 09i.				1	2					
A 09j.				1	2					
A 09k.				1	2					
A 09l.				1	2					
A 09m.				1	2					
A 09n.				1	2					
A 09o.				1	2					
A 09p.				1	2					
A 09q.				1	2					
A 09r.				1	2					
A 09s.				1	2					
A 09t.				1	2					

Relação parentesco com o chefe:

2. cônjuge
3. filho/enteado
4. pai/mãe/sogro
5. neto/bisneto
6. irmão/irmã
7. outro parente
8. agregado
9. pensionista
10. empregado doméstico
11. parente do empregado doméstico
12. outro: ___________

Marque com um X o morador que foi sorteado

Resultado:

1. realizada
2. agendada
3. ausente
4. recusada
5. impossibilitado de responder

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ISA CAPITAL - 2008 **Universidade de São Paulo**

ID ___ Nº da família ___ Nº de ordem ___

End.: ______ Nº: ______ Compl.: ______

E-mail: ______ Tels.: ______

Nome completo do entrevistado: ______

visita	data	hora	nome do entrevistador	observações:	resultado da visita	
1	/					1 realizada
2	/					2 adiada
3	/					3 morador ausente
4	/					4 recusa total
5	/					5 recusa parcial
6	/					6 impossibilitado de responder

B 08. Resultado das visitas: ___ B 09. Nº. de visitas: ___ B 10. Entrevistador: ___

B 11. Quem respondeu o questionário?
- o próprio / o responsável .. 1
- outro 2

B 12. Data da entrevista: __/__/____

B 04. Data de nascimento: __/__/____

B 05. Sexo: masculino .... 1; feminino 2

B 06. Qual é a sua cor ou raça?
- branca ... 1
- preta 2
- parda 3
- amarela .. 4
- indígena .. 5
- NS/NR ... 9

B 07. Qual é a sua religião ou culto? ______

Observações: ______

Correção e cod. geral	Serviços	CID	Ocupação

MORBIDADE DE 15 DIAS

BLOCO C

C 01. O(a) sr.(a) teve algum problema de saúde, nos últimos quinze dias?

- *passe p/ questão* Z 01. não................ 1
- sim................ 2
- *passe p/ questão* Z 01. NS/NR................ 9

Qual(is) foi(ram)?

DOENÇAS (*diagnósticos, sinais e/ou sintomas*)
- C 02 problema 1
- C 03 problema 2
- C 04 problema 3

ACIDENTES / VIOLÊNCIA — problema 4
- C 05a *Que lesões ou problemas o(a) sr.(a) teve?*
- C 05b *Como aconteceu o acidente/ violência?*
- C 05c *Em que local ocorreu o acidente/ violência?*
  - residência 0
  - habitação coletiva 1
  - escolas/outras instit./áreas adm.públ. .. 2
  - área p/ prática de esportes 3
  - rua e estrada 4
  - áreas comércio e serviços 5
  - áreas industriais e em construção .. 6
  - fazenda 7
  - outros locais especificados 8
  - NS/NR 9
- C 05d *Fazendo que atividade ocorreu o acidente/ violência?*
  - atividades esportivas 0
  - atividades de lazer 1
  - atividades com fins lucrativos 2
  - outros tipos de trabalho 3
  - descanso/sono/alimentação/ativ. biológicas .. 4
  - outras atividades especificadas.......... 8
  - NS/NR 9

Se o entrevistado NÃO referiu nenhum problema de saúde nos últimos 15 dias, ENCERRE O BLOCO e passe para o BLOCO Z.

Se o entrevistado referiu algum problema de saúde nos últimos 15 dias, passe para o BLOCO C_ . Preencha um BLOCO C_. para cada problema referido.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ______________________________

USO DE SERVIÇOS PARA MORBIDADE DE 15 DIAS

BLOCO C ___

Número do problema . . . . **problema ____**

Número da procura do serviço . . . . **procura ____**

C 02 _ . Esse problema de saúde referido, limita(ou) as suas atividades habituais?

passe p/ questão C 04 _ . não 1
sim 2
passe p/ questão C 04 _ . NS/NR 9

Quanto limitou suas atividades nos últimos 15 dias?
(leia as alternativas para o entrevistado)

	nenhum	dias	NS/NR
C 03a _. Quantos dias limitou suas atividades inteiramente (ficou acamado).	0	__ __	99
C 03b _. Quantos dias precisou faltar ao trabalho, escola ou atividades de rotina.	0	__ __	99
C 03c _. Quantos dias não precisou faltar, mas reduziu suas atividades de rotina.	0	__ __	99
C 03d _. NS/NR	0		

C 04 _ . O(a) sr.(a) procurou alguma ajuda ou conversou com alguém para resolver esse problema de saúde, nos <u>últimos 15 dias</u>?

passe p/ questão C 25 _ . não 1
sim 2
passe p/ questão C 30 _ . NS/NR 9

C 05 _ . Quem o(a) sr.(a) procurou ou com quem conversou?
Pode haver mais de uma resposta

(quando referir serviço de saúde, indagar, qual profissional procurava.)

médico 1
enfermeiro 2
outro profissional de saúde, especif.: ____________ 3
passe p/ questão C 30 _ . { profissional de farmácia 4
outros, especif.: ____________ 5 }
NS/NR 9

C 06 _ . Qual foi o serviço de saúde que o(a) sr.(a) procurou?
(considerar o primeiro serviço de saúde procurado) (leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde { UBS tradicional 1
AMA / PA 2
unidade mista (UBS / ESF) ou PSF .... 3 }
consultório 4
ambulatório 5
pronto socorro/emergência 6
hospital (somente internação) 7
outro, especif.: ____________ 8
NS/NR 9

Onde fica o serviço que o(a) sr.(a) procurou?

C 07a _ . Nome do serviço: ______________________________

C 07b _ . Endereço: ______________________ nº ________ ___

Bairro: ______________ Município: ____________ __ __ __

NS/NR 9

C 08 _ . Esse serviço de saúde é :
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal /Estadual/Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ____________ 6
NS/NR 9

C 09 _ . O(a) sr.(a) foi atendido no serviço que procurou?
(leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão C 26 _ . não 1
passe p/ questão C 27 _ . não, mas foi feito agendamento 2
sim 3
passe p/ questão C 30 _ . NS/NR 9

C 10 _ . O que foi feito no atendimento? *Pode haver mais de uma resposta*

consulta 1
procedimento médico-odontológico 2
encaminhamento para outro serviço 3
outros procedimentos, especif.: ____________
____________ 4
NS/NR 9

C 11 _ . O(a) sr.(a) pagou diretamente pelo atendimento recebido?
(leia as alternativas para o entrevistado)

não 1
sim, parcialmente 2
sim, integralmente 3
NS/NR 9

C 12 _ . Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.:
______________________________________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ________________________ 5
plano individual de saúde, especif.: ____________________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outro, especif.: ________________________________ 8
NS/NR 9

Durante este atendimento foi pedido algum exame? *(leia as alternativas para o entrevistado)*

	não foi pedido	realizado	ainda não agendado	agendado, mas ainda não realizado	pedido e não realizado	NS/NR
C 13a _ . Laboratorial	1	2	3	4	5	9
C 13b _ . Radiológico (raio X, tomografia, ultrasom, ressonância magnética)	1	2	3	4	5	9
C 13c _ . Gráfico (eletrocardiograma, eletro-encefalograma, eletromiografia, Holter)	1	2	3	4	5	9
C 13d _ . Outro, especif.: ______	1	2	3	4	5	9
	passe p/ questão C 19 _		*passe p/ questão* C 19 _	*passe p/ questão* C 17 a,b,c ou d_	*passe p/ questão* C 19 _	*passe p/ questão* C 19 _

O(a) sr.(a) pagou diretamente pelo exame?

	não se aplica	não	sim, parcialmente	sim, integralmente	NS/NR
C 14a _ . Laboratorial	0	1	2	3	9
C 14b _ . Radiológico	0	1	2	3	9
C 14c _ . Gráfico	0	1	2	3	9
C 14d _ . Outros	0	1	2	3	9

Quem cobriu ou complementou os gastos com o exame?
Pode haver mais de uma resposta

	não se aplica	SUS	previdência gover.(Fed/ Est./Mun.)	sindicato/ assoc. de categoria	empresa	convênio empresa, especif.:	plano indiv. de saúde, especif.:	o próprio entrevistado	outro, especif.:	NS/NR
C 15a _ . Laboratorial	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
C 15b _ . Radiológico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
C 15c _ . Gráfico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
C 15d _ . Outros	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	passe p/ questão C 19 _									

Data em que foi feito o agendamento/ marcado o exame ?
Pode haver mais de uma resposta

	Data	Não se aplica	NS/NR
C 17a _ . Laboratorial	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 17b _ . Radiológico	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 17c _ . Gráfico	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 17d _ . Outros	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900

Data para quando foi agendado/ marcado o exame?
Pode haver mais de uma resposta

	Data	Não se aplica	NS/NR
C 18a _ . Laboratorial	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 18b _ . Radiológico	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 18c _ . Gráfico	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900
C 18d _ . Outros	__ __/__ __/__ __ __ __	08/08/1900	09/09/1900

C 19 _ . Durante este atendimento, foi receitado algum remédio?

passe p/ questão C 23 _ . não 1
sim 2
NS/NR 9

C 20 _ . O(a) sr.(a) conseguiu os remédios receitados?
(leia as alternativas para o entrevistado)

sim, todos 1
sim, alguns. Por que? ______________________________ 2
passe p/ questão C 23 _ . não. Por que? ______________________________ 3
NS/NR 9

C 21 _ . O(a) sr.(a) pagou pelos remédios?
(leia as alternativas para o entrevistado)

- não 1
- sim, parcialmente 2
- sim, integralmente 3
- NS/NR 9

C 22 _ . Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ____________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ____________ 5
- plano individual de saúde, especif.: ____________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ____________ 8
- NS/NR 9

C 23 _ . O que o(a) sr.(a) achou do atendimento que recebeu do profissional?
(leia as alternativas para o entrevistado)

- muito bom 1
- bom 2
- mais ou menos 3
- ruim 4
- NS/NR 9

C 24 _ . O que o(a) sr.(a) achou do atendimento recebido pelo serviço?
(leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão **C 29 _ .** ☚ {

- muito bom 1
- bom 2
- mais ou menos 3
- ruim 4
- NS/NR 9

C 25 _ . Por que o(a) sr.(a) não procurou ajuda? *Pode haver mais de uma resposta*

passe p/ questão **C 30 _ .** ☚ {

- teve dificuldades financeiras 1
- teve dificuldades de acesso geográfico 2
- não achou necessário 3
- não tem tempo 4
- não sabe quem procurar/ onde ir 5
- resolveu com a visita domiciliar do profissional do PSF. 6
- outros, especif.: ____________ 7
- NS/NR 9

C 26 _ . Por que o(a) sr.(a) não foi atendido no serviço que procurou?
Pode haver mais de uma resposta

passe p/ questão **C 29 _ .** ☚ {

- não conseguiu vaga/senha 1
- não tinha médico atendendo 2
- não tinha o profissional/serviço que precisava 3
- o equipamento/serviço não estava funcionando 4
- não podia pagar 5
- esperou muito e desistiu 6
- outros, especif.: ____________ 7
- NS/NR 9

C 27 _ . Data em que foi feito o agendamento / marcado a consulta?

Data	Não se aplica	NS/NR
__ __/__ __/__ __ __ __	**08/08/1900**	**09/09/1900**

C 28 _ . Data para quando foi agendada/ marcada a consulta?

Data	Não se aplica	NS/NR
__ __/__ __/__ __ __ __	**08/08/1900**	**09/09/1900**

C 29 _ . Quantas procuras de serviço de saúde o(a) sr.(a) realizou por causa deste problema de saúde?

__ __ procuras

- NS/NR 99

C 30 _ . O problema foi resolvido?

- não 1
- sim 2
- sim, em parte 3
- NS/NR 9

☞ ***Volte para o BLOCO C, questões C02. a C05. e verifique se todos os problemas de saúde referidos foram pesquisados.***

PLANO DE SAÚDE

BLOCO Z

Z 01. O(a) sr.(a) tem convênio ou plano de saúde (médico ou odontológico) ?

encerre o bloco ☛ não 1
sim 2
encerre o bloco ☛ NS/NR 9

Z 02. O(a) sr.(a) é titular deste convênio ou plano de saúde ?

não, é dependente 1
sim 2
NS/NR 9

Z 03. O convênio ou plano de saúde é:
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ______________ 1
empresa 2
convênio empresa, especif.: ______________ 3
plano individual de saúde, especif.: ______________ 4
o próprio entrevistado e/ou familiares 5
outro, especif.: ______________ 6
NS/NR 9

Z 04. O convênio ou plano de saúde da direito a:
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

somente consultas 1
cobertura simultânea para consultas, exames e internações 2
somente cobertura hospitalar 3
atendimento em outros municípios 4
livre escolha de médicos, laboratórios, clínicas e hospitais fora da rede credenciada 5
assistência odontológica 6
outros, especif.: ______________ 7
NS/NR 9

DOENÇAS CRÔNICAS

BLOCO D

O(a) sr.(a) tem alguma doença crônica, uma doença de longa duração ou que se repete com alguma freqüência?

	não	sim	NS/NR
D 02. Hipertensão (pressão alta)	1	2 *preencha o bloco D 1*	9
D 03. Diabetes (SE FOR SOMENTE DIABETES GESTACIONAL ASSINALAR NÃO)	1	2 *preencha o bloco D 2*	9
D 04. Doença de pele	1	2	9
D 05. Alergia	1	2	9
D 06. Anemia	1	2	9
D 07. Doença de coluna/ costas (séria, importante)	1	2	9
D 08. Artrite/ reumatismo/ artrose	1	2	9
D 09. Doença renal crônica	1	2	9
D 10. Acidente vascular cerebral (derrame cerebral)	1	2	9
D 11. Depressão/ ansiedade/ problemas emocionais	1	2	9
D 12. Enxaqueca/ dor de cabeça	1	2	9
D 13. Osteoporose	1	2	9
D 14. Cirrose	1	2	9
D 15. Epilepsia (ataque)	1	2	9
D 16. Doença de Chagas	1	2	9
D 17. Hanseníase	1	2	9
D 18. Tuberculose	1	2	9
D 19. Esquistossomose (barriga d'água)	1	2	9
D 20. Câncer (tumor maligno), especif.: ______	1	___ ___ ___ . ___ ___ ___ ___ . ___	9999 9999
D 21. Doença do coração, especif.: ______	1	___ ___ ___ . ___ ___ ___ ___ . ___	9999 9999
D 22. Doença crônica do pulmão (asma/ bronquite/ enfisema), especif.: ______	1	___ ___ ___ . ___ ___ ___ ___ . ___	9999 9999
D 23. Doença digestiva crônica (úlcera/ gastrite), especif.: ______	1	___ ___ ___ . ___ ___ ___ ___ . ___	9999 9999
D 24. e D 25. Alguma outra doença crônica, especif. ______	1	___ ___ ___ . ___ ___ ___ ___ . ___	9999 9999
D 26. Rinite	1	2	9
D 27. Sinusite	1	2	9

Se referiu sim para hipertensão, passe para o BLOCO D1
Se referiu sim para diabetes, passe para o BLOCO D2
Se não, passe para o BLOCO E

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ____________________________________

HIPERTENSÃO

BLOCO D 1

D 02 1. Quem lhe disse que o(a) sr.(a) tem pressão alta?

médico 1
outros 2
NS/NR 9

D 03 1. Há quanto tempo lhe disseram que o(a) sr.(a) tem pressão alta?

__ __ anos
NS/NR 99

D 04 1. O que o(a) sr.(a) faz para "controlar" a sua pressão alta?
Pode haver mais de uma resposta

dieta com redução de sal 1
regime para perder/ manter peso 2
atividade física 3
toma medicação de rotina 4
toma medicação quando tem "problema" com a pressão 5
não faz nada 6
outros, especif.: ____________________ 7
NS/NR 9

D 05 1. O(a) sr(a) visita o médico/ serviço de saúde periodicamente por causa da pressão alta?
(leia as alternativas para o entrevistado)

não 1
não, só quando tem problema 2
passe p/ questão **D 07 1.** sim, de rotina 3
NS/NR 9

D 06 1. Por que o(a) sr.(a) não visita o médico/ serviço de saúde regularmente por causa da pressão alta?
Pode haver mais de uma resposta

teve dificuldades financeiras 1
teve dificuldades de acesso geográfico 2
teve dificuldades em conseguir atendimento 3
não achou necessário 4
não tem tempo 5
não sabe quem procurar/ onde ir 6
não gostou da qualidade do atendimento, especif.: ____________________ 7
____
outros, especif.: ____________________ 8
NS/NR 9

D 07 1. Há quanto tempo o(a) sr.(a) foi ao médico/ serviço de saúde por causa da pressão alta?

1 __ __ anos **2** __ __ meses **3** __ __ dias
NS/NR 999

D 08 1. O(a) sr.(a) participa ou já participou de discussões de grupo sobre controle de pressão alta?

não 1
sim 2
NS/NR 9

D 09 1. Na sua opinião o que deve ser feito para "controlar" a pressão alta?
Pode haver mais de uma resposta

dieta com redução de sal 1
regime para perder/ manter peso 2
atividade física 3
tomar medicação de rotina 4
tomar medicação quando tem "problema" com a pressão 5
não fazer nada 6
outros, especif.: ____________________ 7
NS/NR 9

Volte ao BLOCO D, e verifique se o entrevistado referiu ter diabetes:

Se referiu, passe para o BLOCO D 2

Se NÃO referiu ter diabetes, passe para o BLOCO E.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ______________________________

DIABETES

BLOCO D 2

D 02 2. Quem lhe disse que o(a) sr.(a) tem diabetes?

médico 1
outros 2
NS/NR 9

D 03 2. Que idade o(a) sr.(a) tinha quando lhe disseram que o(a) sr.(a) tinha diabetes?

___ ___ anos
NS/NR 99

D 04 2. O que o(a) sr.(a) faz para "controlar" o seu diabetes?
Pode haver mais de uma resposta

dieta alimentar 01
regime para perder/ manter peso 02
atividade física 03
toma insulina de rotina 04
toma insulina quando tem problema 05
toma medicamento oral de rotina 06
toma medicamento oral quando tem problema 07
não faz nada 08
outros, especif.: ______________________________ 09
NS/NR 99

D 05 2. O(a) sr.(a) visita o médico/ serviço de saúde periodicamente por causa do diabetes?
(leia as alternativas para o entrevistado)

não 1
não, só quando tem problema 2
passe p/ questão D 07 2. ☚ sim, de rotina 3
NS/NR 9

D 06 2. Por que o(a) sr.(a) não visita o médico/ serviço de saúde regularmente por causa do diabetes?
Pode haver mais de uma resposta

teve dificuldades financeiras 1
teve dificuldades de acesso geográfico 2
teve dificuldades em conseguir atendimento 3
não achou necessário 4
não tem tempo 5
não sabe quem procurar/ onde ir 6
não gostou da qualidade do atendimento, especif.: ______________ 7
____
outros, especif.: ______________________________ 8
NS/NR 9

D 07 2. Há quanto tempo o(a) sr.(a) foi ao médico/ serviço de saúde por causa do diabetes?

1 ______ anos 2 ___ ___ meses 3 ______ dias
NS/NR 999

D 08 2. Algum médico já lhe disse que o(a) sr.(a) tem alguma "complicação" por causa do diabetes?
Pode haver mais de uma resposta

não 1
sim, problema de vista 2
sim, problema nos rins 3
sim, problema circulatório 4
sim,outros. Especif.: ______________________________ 5
NS/NR 9

D 09 2. O(a) sr.(a) participa ou já participou de discussões de grupo sobre controle do diabetes?

não 1
sim 2
NS/NR 9

D 10 2. Na sua opinião o que deve ser feito para "controlar" o diabetes?
Pode haver mais de uma resposta

dieta alimentar 1
perder/ manter peso 2
tomar medicamento oral de rotina 3
tomar insulina de rotina 4
outros, especif.: ______________________________ 5
NS/NR 9

D 11 2. O(a) sr.(a) recebeu vacina contra gripe nos últimos 12 meses?

passe p/ questão D 14 2. ☛ não 1

sim 2

passe p/ questão D 14 2. ☛ NS/NR 9

Onde fica o serviço onde o(a) sr.(a) foi vacinado(a)?

D 12a 2. Nome do serviço: ____________________ ___

D 12b 2. Tipo do serviço:

público 1

privado 2

NS/NR 9

D 12c 2. Endereço: ____________________ nº ________ ___

Bairro: ______________ Município: ____________ ___ ___ ___

NS/NR 9

D 12d 2. É(era) o local mais próximo de sua residência?

não 1

sim 2

NS/NR 9

(sempre que referir serviço de saúde privado)

D 13 2. Por que utilizou serviço privado?
Pode haver mais de uma resposta

faltava vacina no posto de saúde 1

prefiro serviço particular 2

atende no final de semana 3

outros, especif.: ____________________ 4

NS/NR 9

D 14 2. O(a) sr.(a) recebeu vacina contra pneumonia?

passe p/ questão E 02. ☛ não 1

sim 2

passe p/ questão E 02. ☛ NS/NR 9

Onde fica o serviço onde o(a) sr.(a) foi vacinado(a)?

D 15a 2. Nome do serviço: ____________________ ___

D 15b 2. Tipo do serviço:

público 1

privado 2

NS/NR 9

D 15c 2. Endereço: ____________________ nº ________ ___

Bairro: ______________ Município: ____________ ___ ___ ___

NS/NR 9

D 15d 2. É(era) o local mais próximo de sua residência?

não 1

sim 2

NS/NR 9

(sempre que referir serviço de saúde privado)

D 16 2. Por que utilizou serviço privado?
Pode haver mais de uma resposta

faltava vacina no posto de saúde 1

prefiro serviço particular 2

atende no final de semana 3

outros, especif.: ____________________ 4

NS/NR 9

Passe para o BLOCO E.

DEFICIÊNCIA FÍSICA

BLOCO E

E 02. O(a) sr.(a) tem algum desses problemas?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

dificuldade de enxergar, mesmo com óculos/ lentes **01**
cegueira de um olho **02**
cegueira de dois olhos **03**
dificuldade de ouvir **04**
surdez de um ouvido **05**
surdez de dois ouvidos **06**
paralisia total ou parcial de membros.
especif.: ______________________________ **07**
perda de membros ou parte deles.
especif.: ______________________________ **08**
outro, especif.: ______________________________ **09**
passe p/ questão **G 01.** não **10**
NS/NR **99**

Se o entrevistado NÃO referiu nenhuma deficiência física, ENCERRE O BLOCO e passe para o BLOCO G.

Se o entrevistado referiu alguma deficiência física, passe para o BLOCO E__. Preencha um BLOCO E__ para cada deficiência referida.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ______________________________

DEFICIÊNCIA FÍSICA REFERIDA

BLOCO E ___

Código da deficiência referida . . . . **deficiência** ___ ___

E 02 _. Há quanto tempo o(a) sr.(a) tem este problema?

1 ___ ___ anos 2 ___ ___ meses 3 ___ ___ dias

NS/NR **999**

Esse problema:

	não se aplica	não	sim	NS/NR
E 03a _ . Dificulta(ou) a realização de suas atividades escolares?	0	1	2	9
E 03b _ . Dificulta(ou) a realização de suas atividades de trabalho?	0	1	2	9
E 03c _ . Dificulta(ou) a realização de suas atividades de lazer?	0	1	2	9
E 03d _ . Dificulta(ou) ou impede(iu) de ter filhos?	0	1	2	9
E 03e _ . Faz com que o(a) sr.(a) necessite de ajuda p/ suas atividades de rotina? (tais como: limpeza da casa, preparo de alimentos, compras, pagar contas, ir ao banco, etc.)	0	1	2	9
E 03f _ . Faz com que o(a) sr.(a) necessite de ajuda p/ seus cuidados pessoais? (tais como: tomar banho, vestir-se, alimentar-se, etc.)	0	1	2	9

E 04 _ .O que provocou o seu problema?
Pode haver mais de uma resposta

doença, especif.: ______________________________ **1**
nascença **2**
violência/ agressão **3**
se acidente, especificar abaixo:
trânsito **4**
trabalho **5**
doméstico **6**
idade avançada **7**
outros, especif.: ______________________________ **8**
NS/NR **9**

E 05 _ . Esse problema requer algum tipo de assistência?
(leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão **G 01.** não **1**
sim, ocasionalmente **2**
sim, regularmente **3**
NS/NR **9**

E 06 _. O(a) sr.(a) recebe a assistência que precisa?
Pode haver mais de uma resposta

passe p/ questão **G 01.**	sim	1
	não	2
passe p/ questão **G 01.**	NS/NR	9

E 7 _. Se não, porque?

teve dificuldades financeiras	01
teve dificuldades de acesso geográfico	02
teve dificuldades em conseguir atendimento	03
não achou necessário	04
não tem tempo	05
não sabe quem procurar/ onde ir	06
não gostou da qualidade do atendimento, especif.: ____________	07
outros, especif.: ____________	08
NS/NR	99

Volte para o BLOCO E, verifique se todas as deficiências físicas referidas foram pesquisadas.

UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS

BLOCO G

CONSULTAS ODONTOLÓGICAS

G 01. O(a) sr.(a) consultou o dentista nos <u>últimos 12 meses</u>?

passe p/ questão **G 08.**	não	1
	sim	2
	NS/NR	9

G 02. Qual o motivo da procura?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

problemas com dentes	1
problemas com gengivas	2
problemas com próteses	3
visita ortodôntica de rotina / manutenção de aparelho	4
exame odontológico periódico ou prevenção	5
atestado odontológico para trabalho	6
outros, especif.: ____________	7
NS/NR	9

G 03. Qual foi o serviço de saúde procurado?
(considerar o primeiro serviço de saúde procurado) *(leia as alternativas para o entrevistado)*

unidade básica de saúde	UBS tradicional	1
	AMA / PA	2
	unidade mista (UBS / ESF) ou PSF	3
	consultório	4
	ambulatório	5
	pronto socorro/emergência	6
	hospital (somente internação)	7
se não foi a um serviço de saúde	outro, especif.: ____________	8
passe p/ questão **G 10.**	NS/NR	9

Onde fica o serviço que o(a) sr.(a) procurou?

G 04a. Nome do serviço: ____________

G 04b. Endereço: ____________ nº ________ ____

Bairro: ____________ Município: ____________ ________

NS/NR 9

G 05. Esse serviço de saúde é: *(leia as alternativas para o entrevistado)*

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- privado/particular 3
- serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
- serviço próprio de empresa 5
- outro, especif.: ________ 6
- NS/NR 9

G 06. O(a) sr.(a) pagou diretamente pelo atendimento(a) recebido?
(leia as alternativas para o entrevistado)

- não 1
- sim, parcialmente 2
- sim, integralmente 3
- NS/NR 9

G 07. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

passe p/ questão **G 10.**

- SUS 01
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 02
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ________ 03
- empresa 04
- convênio empresa, especif.: ________ 05
- plano individual de saúde, especif.: ________ 06
- o próprio entrevistado e/ou familiares 07
- outro, especif.: ________ 08
- fez só o orçamento 09
- NS/NR 99

G 08. Por que não procurou atendimento?
Pode haver mais de uma resposta

- teve dificuldades financeiras 01
- teve dificuldades de acesso geográfico 02
- não achou necessário 03
- não tem tempo 04
- não sabe quem procurar/ onde ir 05
- não achou necessário pela idade (criança pequena) 06
- não conseguiu vaga 07
- tem medo 08
- não tem mais dentes 09
- outros, especif.: ________ 10
- NS/NR 99

G 09. Quando foi a última consulta?

1 _____ anos 2 ___ ___ meses 3 _____ dias

- nunca foi ao dentista 888
- NS/NR 999

OUTROS USOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE

G 10. Nesses <u>últimos 15 dias</u>, o(a) sr.(a) procurou algum serviço de saúde por motivos não referidos até agora?

- sim, quantas vezes .... ___ ___
- não .... 0 — *passe p/ questão* ***K 01.***
- NS/NR 9

G 11. Qual(is) foi(ram) o(s) motivos?
Pode haver mais de uma resposta

- atestado médico 01
- pré-natal 02
- puericultura 03
- parto 04
- exame de rotina 05
- tratamento de reabilitação 06
- exames preventivos 07
- vacinação 08
- exame 09
- consulta previamente marcada 10
- agendamento de consulta e/ou exame 11
- outros, especif.: ________ 12
- buscar remédios .... 13 — *passe p/ questão* ***K 01.***
- NS/NR 99

Se o entrevistado NÃO procurou nenhum serviço de saúde por motivos não referidos até agora, ENCERRE O BLOCO e passe para o BLOCO K.

Se o entrevistado procurou algum serviço de saúde por motivos não referidos até agora, passe para o BLOCO G_ . Preencha um BLOCO G_. para cada motivo.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ________________________________

USO DE SERVIÇOS PARA OUTROS MOTIVOS

BLOCO G ___

G 02a _. **Nº. da procura do serviço:** __ __

Nº(s). do(s) motivo(s): ____ ____ ____ ____

G 03 _. Qual foi o serviço procurado?
(considerar o primeiro serviço de saúde procurado) *(leia as alternativas para o entrevistado)*

unidade básica de saúde:
- UBS tradicional 01
- AMA / PA 02
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 03

- consultório 04
- ambulatório 05
- pronto socorro/emergência 06
- hospital (somente internação) 07
- laboratório 08
- centro de diagnóstico 09
- outro, especif.: ________________ 10
- NS/NR 99

G 04 _. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- privado/particular 3
- serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
- serviço próprio de empresa 5
- outro, especif.: ________________ 6
- NS/NR 9

Onde fica o serviço que o(a) sr.(a) procurou?

G 05a _. Nome do serviço: ________________________________

G 05b _. Endereço: ________________________ nº ________ ___

Bairro: ________________ Município: ________________ __ __ __

NS/NR 9

G 06 _. O(a) sr.(a) foi atendido no serviço que procurou?
(leia as alternativas para o entrevistado)

- *passe p/ questão* G 13 _. ☚ não 1
- *passe p/ questão* G 11 _. ☚ não, mas foi feito agendamento 2
- sim 3
- NS/NR 9

G 07 _. O(a) sr.(a) pagou pelo atendimento(a) recebido?

- não 1
- sim, parcialmente 2
- sim, integralmente 3
- NS/NR 9

G 08 _. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ________________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ________________ 5
- plano individual de saúde, especif.: ________________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ________________ 8
- NS/NR 9

G 09 _. O que o(a) sr.(a) achou do atendimento que recebeu do profissional?
(leia as alternativas para o entrevistado)

- muito bom 1
- bom 2
- mais ou menos 3
- ruim 4
- NS/NR 9

G 10 _. O que o(a) sr.(a) achou do atendimento recebido pelo serviço?
(leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão G 14 ☚
- muito bom 1
- bom 2
- mais ou menos 3
- ruim 4
- NS/NR 9

G 11 _. Data em que foi feito o agendamento/ marcada a consulta?

__ __/__ __/__ __ __ __

NS/NR 09/09/1900

G 12 _. Data para quando foi agendada/ marcada a consulta?

__ __/__ __/__ __ __ __

NS/NR 09/09/1900

Responda e passe para questão G 14_.

G 13 _. Por que o(a) sr.(a) não foi atendido no serviço que procurou?
Pode haver mais de uma resposta

- não conseguiu vaga/senha 1
- não tinha médico atendendo 2
- não tinha o profissional/serviço que precisava 3
- o equipamento/serviço não estava funcionando 4
- não podia pagar 5
- esperou muito e desistiu 6
- outros, especif.: ________________________________ 7
- NS/NR 9

Volte para o BLOCO G e verifique se todas as procuras de serviços de saúde referidas na questão G 10. foram pesquisadas.

G 14 _. Sua necessidade foi resolvida?

Volte para o BLOCO G e verifique se todas as procuras de serviços de saúde referidas na questão G 10. foram pesquisadas.	sim	1
	em parte	2
	não	3
	NS/NR	9

G14a_. Se não, porque?

- não, procurou outro(s) serviço(s). Quantos? .... __ __
- não, pretende procurar outro serviço 11
- NS/NR 99

Volte para o BLOCO G e verifique se todas as procuras de serviços de saúde referidas na questão G 10. foram pesquisadas.

HOSPITALIZAÇÃO NOS ÚLTIMOS 12 MESES

BLOCO K

K 01. O(a) sr.(a) esteve internado nos últimos 12 meses?

- sim, quantas vezes .... __ __
- *encerre o bloco* ☛ não 00
- NS/NR 99

K 02. Quando foi a última internação?

__ __ meses

NS/NR 99

Por que motivo o(a) sr.(a) foi internado nos últimos 12 meses?

Hospitalizações				
	K 03.	1ª hospitalização		____ . __ ____ . __ ____ . __
	K 04.	2ª hospitalização		____ . __ ____ . __ ____ . __
	K 05.	3ª hospitalização		____ . __ ____ . __ ____ . __

Se o entrevistado NÃO foi hospitalizado, ENCERRE O BLOCO

Se o entrevistado foi hospitalizado, passe para o BLOCO K_ . Preencha um BLOCO K_. para cada hospitalização.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ____________________________________

USO DE SERVIÇOS PARA HOSPITALIZAÇÃO NOS ÚLTIMOS 12 MESES

BLOCO K ___

Nº da hospitalização ____

K 02 _ . Quantas noites o(a) sr.(a) ficou internado?

___ ___ noites

NS/NR 99

K 03 _ . O que foi feito durante a internação?
Pode haver mais de uma resposta

tratamento clínico 1
parto normal 2
parto cesáreo 3
cirurgia 4
tratamento psiquiátrico 5
exames 6
outros, especif.: ______________________________ 7
NS/NR 9

K 04a _ . Qual o nome do hospital?

____

NS/NR 9999

Onde fica esse serviço? ___

K 04b _ . Endereço: ______________________________________ ___

K 04c _ . Bairro: ____________________ Município: ____________________ ___ ___ ___

NS/NR 9

K 05 _ . O(a) sr.(a) pagou pelo atendimento recebido?

não 1
sim, parcialmente 2
sim, integralmente 3
NS/NR 9

K 06 _ . Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.:
______________________________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ______________________ 5
plano individual de saúde, especif.: ______________________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outros, especif.: ______________________________ 8
NS/NR 9

K 07 _ . O que o(a) sr.(a) achou do atendimento que recebeu do profissional?
(leia as alternativas para o entrevistado)

muito bom 1
bom 2
mais ou menos 3
ruim 4
NS/NR 9

K 08 _ O que o(a) sr.(a) achou do atendimento que recebeu do serviço?
(leia as alternativas para o entrevistado)

muito bom 1
bom 2
mais ou menos 3
ruim 4
NS/NR 9

PARA TODAS AS PESSOAS COM 60 ANOS OU MAIS.

O Bloco se aplica a este entrevistado? sim . . . . 1 não 2

Se não, volte para o BLOCO K e verifique se todas as hospitalizações referidas nas questões K 03., K04. e K05. foram pesquisadas.

*(As questões **K 09 _ . a K 11 _.** devem ser respondidas somente na folha da 1ª. hospitalização).*

K 09 _ . O(a) sr.(a) recebeu vacina contra pneumonia após a alta ou durante a sua(alguma de suas) hospitalização(ções)?

passe p/ questão K 11 _. não 1
sim 2
encerre o bloco NS/NR 9

Onde fica o serviço onde o(a) sr.(a) foi vacinado(a)?

K 10a_. Nome do serviço: ______________ __

K 10b_. Tipo do serviço: público 1
privado 2
NS/NR 9

K 10c_. Endereço: ______________ nº ________ __
Bairro: ______________ Município: ______________ __ __ __
NS/NR 9

K 10d _ . É(era) o local mais próximo de sua residência?

encerre o bloco {
não 1
sim 2
NS/NR 9

K 11 _ . Por que não recebeu vacina?

foi prescrito e não encontrei 1
não foi prescrito 2
não quis tomar 3
já estava imunizado 4
NS/NR 9

Volte para o BLOCO K e verifique se todas as hospitalizações referidas nas questões K 03., K04. e K05. foram pesquisadas.

EXAMES PREVENTIVOS

BLOCO

PARA TODAS AS MULHERES COM 20 ANOS OU MAIS

H 01. O exame de Papanicolau é usado nos programas de prevenção de câncer de colo de útero. A senhora fez este exame alguma vez?

passe p/ questão **H 05.** não 1
sim 2
NS/NR 9

H 02. Quando foi a última vez?

há menos de 1 ano 1
de 1 a 2 anos incompletos 2
de 2 a 3 anos incompletos 3
há mais de 3 anos 4
NS/NR 9

H 03. Em que serviço de saúde a sra. fez o exame?
(leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde {
UBS tradicional 1
AMA / PA 2
unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

consultório 4
ambulatório 5
hospital 6
outro, especif.: ______________ 7
NS/NR 9

H 04. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão **H 06.** {
SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ______________ 6
NS/NR 9

H 05. Por que a senhora nunca fez este exame?
Pode haver mais de uma resposta

não era necessário/ sou saudável 1
não conhecia o exame/ não sabia de sua finalidade ou importância .. 2
teve dificuldade para marcar consulta/ não tinha vaga 3
problemas com a distância/ transporte/ dificuldades financeiras 4
é muito embaraçoso/ desconfortável/ tenho vergonha 5
nunca tive relações sexuais 6
nunca fui ao ginecologista 7
outros, especif.: ______________________________ 8
NS/NR 9

H 06. No último ano, algum profissional de saúde examinou seus seios para procurar nódulos/ caroços?

passe p/ questão H 09. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

H 07. Em que serviço de saúde fez o exame?
(leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde {
UBS tradicional 1
AMA / PA 2
unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3
}
consultório 4
ambulatório 5
hospital 6
outro, especif.: ______________________________ 7
NS/NR 9

H 08. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ______________________________ 6
NS/NR 9

H 09. A senhora mesma faz a palpação de seus seios procurando nódulos/ caroços? Com que freqüência?

não faz 1
faz, mas não tem freqüência definida 2
faz diariamente 3
faz semanalmente 4
faz mensalmente 5
faz duas vezes ao ano 6
faz anualmente 7
NS/NR 9

☞ ***PARA TODAS AS MULHERES COM 40 ANOS OU MAIS.***

H 10. A mamografia é um raio X dos seios, e é utilizada nos programas de prevenção de câncer de mama. Quando foi a última vez que a senhora fez este exame?

passe p/ questão H 20. ☚ nunca fez mamografia 1
fez, há menos de 1 ano 2
fez, de 1 ou 2 anos incompletos 3
fez, de 2 ou 3 anos incompletos 4
fez, há mais de 3 anos 5
NS/NR 9

H 11. Em que serviço de saúde a sra. fez o exame?
(leia as alternativas para o entrevistado)

consultório 4
ambulatório 5
hospital 6
outro, especif.: ______________________________ 7
NS/NR 9

H 12. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ______________________________ 6
NS/NR 9

H 13. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ________ 5
- plano individual de saúde, especif.: ________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ________ 8
- NS/NR 9

passe p/ questão H 20.

PARA TODOS OS HOMENS COM 40 ANOS OU MAIS.

H 14. Existem exames utilizados nos programas de prevenção de câncer de próstata. O sr. já fez algum exame com esta finalidade?

- não .... 1 (*passe p/ questão* H 20.)
- sim 2
- NS/NR 9

H 15. Qual(is) exame(s)?
Pode haver mais de uma resposta

- fez toque retal 1
- fez exame de sangue (PSA) 2
- fez ultra-sonografia 3
- fez biópsia 4
- NS/NR 9

H 16. Quando foi a última vez que o sr. fez algum desses exames?

- há menos de 1 ano 1
- de 1 a 2 anos incompletos 2
- de 2 a 3 anos incompletos 3
- há mais de 3 anos 4
- NS/NR 9

H 17. Em que serviço de saúde o sr. fez o(s) exame(s)?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

- unidade básica de saúde
  - UBS tradicional 1
  - AMA / PA 2
  - unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3
- consultório 4
- ambulatório 5
- hospital 6
- laboratório / clínica de diagnóstico 8
- outro, especif.: ________ 7
- NS/NR 9

H 18. Esse serviço de saúde é:
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- privado/particular 3
- serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
- serviço próprio de empresa 5
- outro, especif.: ________ 6
- NS/NR 9

H 19. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.: ________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ________ 5
- plano individual de saúde, especif.: ________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ________ 8
- NS/NR 9

PARA HOMENS E MULHERES COM 40 ANOS OU MAIS.

H 20. Existem exames utilizados nos programas de prevenção de câncer de intestino. O(a) sr(a). já fez algum exame com esta finalidade?

passe p/ questão L 02. não 1
sim 2
NS/NR 9

H 21. Qual(is) exame(s)?
Pode haver mais de uma resposta

fez pesquisa de sangue oculto nas fezes 1
fez colonoscopia 2
NS/NR 9

H 22. Quando foi a última vez que o(a) sr(a). fez algum desses exames?

há menos de 1 ano 1
de 1 a 2 anos incompletos 2
de 2 a 3 anos incompletos 3
de 3 a 10 anos 4
há mais de 10 anos 5
NS/NR 9

H 23. Em que serviço de saúde o(a) sr(a). fez o(s) exame(s)?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

unidade básica de saúde:
- UBS tradicional 1
- AMA / PA 2
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

consultório 4
ambulatório 5
hospital 6
laboratório / clínica de diagnóstico 8
outro, especif.: ________ 7
NS/NR 9

H 24. Esse serviço de saúde é:
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ________ 6
NS/NR 9

H 25. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa, especif.:
________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ________ 5
plano individual de saúde, especif.: ________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outro, especif.: ________ 8
NS/NR 9

ESTILO DE VIDA

BLOCO L

HÁBITO ALIMENTAR

L 02. Qual a sua altura? ___ m. e ___ ___ cm.

NS/NR 999

L 03. Qual o seu peso? ___ ___ ___ Kg. e ___ ___ ___ gr.

NS/NR 999/ 999

L 04. Gostaria que seu peso fosse diferente do atual?

sim 2

não 1

NS/NR 9

Se for amostra nutrição (etiqueta) - aplicar recordatório 24hs

Se não for amostra (etiqueta) - passe p/ questão L 07.

L 05. Quanto o(a) sr.(a) gostaria de pesar ?

Se for amostra nutrição (etiqueta) aplicar recordatório 24hs se deseja aumentar o peso - passe p/ questão L 07 ___ ___ ___ Kg. e ___ ___ ___ gr.

NS/NR 999/ 999

L 06. O(a) sr.(a) faz alguma coisa para emagrecer?
Pode haver mais de uma resposta

não 01

tenho cuidado com o que vou comer 02

sigo uma dieta 03

pratico exercícios 04

pulo refeições 05

participo de programa de perda de peso 06

fumo 07

uso medicamento, especif.: ______________________ 08

outros, especif.: ______________________ 09

NS/NR 99

VERIFICAR se o entrevistado pertence a amostra nutrição (etiqueta).
Se sim, aplicar RECORDATÓRIO 24HS.
Se não, passar para ATIVIDADE FÍSICA.

ATIVIDADE FÍSICA

Seção 1 – ATIVIDADE FÍSICA NO TRABALHO

As questões que se seguem estão relacionadas ao tempo que o(a) sr.(a) gasta fazendo atividade física na última semana.

As próximas perguntas se referem as atividades que o(a) sr.(a) faz no seu serviço, que incluem trabalho remunerado ou voluntário ou outro tipo de trabalho não remunerado que o(a) sr.(a) faz fora de sua casa e as atividades **na escola**. Não incluir tarefas domésticas.

L 07. Atualmente o(a) sr.(a) trabalha ou faz trabalho voluntário fora de sua casa?

passe p/ questão L 11a. não 1

sim 2

passe p/ questão L 11a. NS/NR 9

L 08a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) fez atividades **vigorosas**, por pelo menos 10 minutos contínuos, como trabalho de construção pesada, carregar grandes pesos, trabalhar com enxada, escavar ou subir escadas como parte do seu trabalho? Não inclua o transporte para o trabalho.
Lembre que: atividades físicas **vigorosas** são aquelas que precisam de um grande esforço físico e que fazem respirar **muito** mais forte que o normal.

___ dias

passe p/ questão L 09a. nenhum 0

NS/NR 9

L 08b. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **por dia** fazendo atividades físicas **vigorosas** como parte do seu trabalho?

___ ___ horas e/ou ___ ___ minutos

NS/NR 99/ 99

L 09a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) fez atividades **moderadas**, por pelo menos 10 minutos contínuos, como carregar pesos leves como parte do seu trabalho?
Lembre que: atividades físicas **moderadas** são aquelas que precisam de algum esforço físico e que fazem respirar **um pouco** mais forte que o normal.

___ dias

passe p/ questão L 10a. nenhum 0

NS/NR 9

L 09b. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **por dia** fazendo atividades físicas **moderadas** como parte do seu trabalho?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 10a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) andou, durante pelo menos 10 minutos contínuos, como parte do seu trabalho? Não inclua o andar como forma de transporte para ir ou voltar do trabalho.

___ dias

passe p/ questão L 11a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 10b. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **por dia** caminhando como parte do seu trabalho?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

Seção 2 – ATIVIDADE FÍSICA COMO MEIO DE TRANSPORTE

As próximas perguntas se referem a forma típica como o(a) sr.(a) se desloca de um lugar para outro, incluindo seu trabalho, escola, cinema, lojas e outros

L 11a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) andou de carro, ônibus, metrô ou trem?

___ dias

passe p/ questão L 12a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 11b. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **por dia** andando de carro, ônibus, metrô ou trem?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

Agora pense **somente** em relação a caminhar ou pedalar para ir de um lugar a outro.

L 12a. Em quantos dias da última semana, o(a) sr.(a) andou de bicicleta por pelo menos 10 minutos contínuos para ir de um lugar para outro? (**Não** inclua o pedalar por lazer ou exercício físico).

___ dias

passe p/ questão L 13a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 12b. Nos dias em que o(a) sr.(a) pedalou para ir de um lugar para outro, no total, quanto tempo gastou **por dia**?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 13a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) caminhou por pelo menos 10 minutos contínuos para ir de um lugar para outro? (**Não** inclua as caminhadas por lazer ou exercício físico).

___ dias

passe p/ questão L 14a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 13b. Nos dias em que o(a) sr.(a) caminhou para ir de um lugar para outro, no total, quanto tempo gastou **por dia**? (**Não** inclua as caminhadas por lazer ou exercício físico).

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

Seção 3 – ATIVIDADE FÍSICA EM CASA: TRABALHO, TAREFAS DOMÉSTICAS E CUIDAR DA FAMÍLIA

As próximas perguntas se referem as atividades físicas que o(a) sr.(a) fez na última semana na sua casa e ao redor da sua casa, por exemplo trabalho em casa, cuidar do jardim, cuidar do quintal, trabalho de manutenção da casa ou cuidar da sua família. Novamente pense somente naquelas atividades físicas que o(a) sr.(a) fez por pelo menos 10 minutos contínuos.

L 14a. Em quantos dias na última semana o(a) sr.(a) fez atividades físicas **vigorosas** no jardim ou quintal por pelo menos 10 minutos contínuos como carpir, lavar o quintal, esfregar o chão?

___ dias

passe p/ questão L 15a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 14b. Nos dias em que o(a) sr.(a) faz este tipo de atividades **vigorosas** no jardim ou quintal quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou por dia?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 15a. Em quantos dias na última semana o(a) sr.(a) fez atividades físicas **moderadas** por pelo menos 10 minutos contínuos, como carregar pesos leves, limpar vidros, varrer, rastelar no jardim ou quintal?

___ dias

passe p/ questão L 16a. ☚ nenhum 0

NS/NR 9

L 15b. Nos dias em que o(a) sr.(a) fez este tipo de atividades **moderadas** no jardim ou quintal quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou por dia?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 16a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) fez atividades físicas **moderadas** por pelo menos 10 minutos contínuos, como carregar pesos leves, limpar vidros, varrer ou limpar o chão dentro da sua casa?

___ dias

passe p/ questão L 17a. nenhum 0

NS/NR 9

L 16b. Nos dias em que o(a) sr.(a) fez este tipo de atividades **moderadas** dentro da sua casa quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou por dia?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

Seção 4 – ATIVIDADES FÍSICAS DE RECREAÇÃO, ESPORTE, EXERCÍCIO E DE LAZER

As próximas perguntas se referem as atividades físicas que o(a) sr.(a) fez na última semana unicamente por recreação, esporte, exercício ou lazer. Novamente pense somente naquelas atividades físicas que o(a) sr.(a) fez por pelo menos 10 minutos contínuos. Não inclua atividades que já tenha citado.

L 17a. **Sem contar qualquer caminhada que o(a) sr.(a) já tenha citado anteriormente**, em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) caminhou por pelo menos 10 minutos seguidos no seu **tempo livre**?

___ dias

passe p/ questão L 18a. nenhum 0

NS/NR 9

L 17b. Nos dias em que o(a) sr.(a) caminhou **no seu tempo livre**, quanto tempo o(a) sr.(a) gastou **por dia**?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 18a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) fez atividades físicas **vigorosas** no seu tempo livre por pelo menos 10 minutos contínuos como correr, fazer exercícios aeróbicos, nadar rápido, pedalar rápido ou fazer jogging?

___ dias

passe p/ questão L 19a. nenhum 0

NS/NR 9

L 18b. Nos dias em que o(a) sr.(a) fez este tipo de atividades **vigorosas** no seu tempo livre quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou por dia?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 19a. Em quantos dias da última semana o(a) sr.(a) fez atividades físicas **moderadas** no seu tempo livre por pelo menos 10 minutos contínuos, como pedalar ou nadar a velocidade regular, jogar bola, vôlei, basquete, tênis?

___ dias

passe p/ questão L 20. nenhum 0

NS/NR 9

L 19b. Nos dias em que o(a) sr.(a) fez este tipo de atividades **moderadas** no seu tempo livre quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou por dia?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

Seção 5 – TEMPO GASTO SENTADO

As próximas perguntas se referem ao tempo que o(a) sr.(a) permanece sentado todo dia, no trabalho, na escola ou faculdade, em casa e durante seu tempo livre. Isto inclui o tempo sentado estudando, sentado enquanto descansa, fazendo lição de casa, visitando um amigo, lendo, sentado ou deitado assistindo TV. Não inclui o tempo gasto sentado durante o transporte em ônibus, trem, metrô ou carro.

L 20. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **sentado** durante um dia de semana na última semana?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 21. Quanto tempo no total o(a) sr.(a) gastou **sentado** durante um dia de final de semana na última semana?

_____ horas e/ou _____ minutos

NS/NR 99/ 99

L 22. O(a) sr.(a) já fumou, ao menos algum cigarro por dia, todos os dias durante ao menos um mês?

passe p/ questão L 33. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

L 23. Que idade o(a) sr.(a) tinha quando começou a fumar regularmente?

___ ___ anos
NS/NR 99

L 24a. O(a) sr.(a) fuma atualmente?

passe p/ questão L 25. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

L 24b. Se sim, qual?

passe p/ questão L 29. ☚ cigarro 1
passe p/ questão L 34. ☚ { charuto 2
cachimbo 3
cigarro de palha .... 4 }
NS/NR 9

L 25. Há quantos meses ou anos o(a) sr.(a) deixou de fumar?

1 ______ anos 2 ___ ___ meses
NS/NR 999

L 26. Por que o(a) sr.(a) deixou de fumar?
Pode haver mais de uma resposta

acha que faz mal para saúde 1
teve algum problema de saúde 2
restrição ao fumo no trabalho/locais públicos 3
restrição em casa 4
por vontade própria 5
outro, especif.: ______________________ 6
NS/NR 9

L 27. Contou com algum tipo de apoio quando deixou de fumar?
Pode haver mais de uma resposta

não 1
sim, grupo de apoio em serviço de saúde 2
sim, local de trabalho 3
sim, parente e amigo 4
sim, usou acupuntura 5
sim, algum tipo de tratamento *(ex: adesivo)*, especif.:
______________________ 6
sim, motivo religioso 7
outro, especif.: ______________________ 8
NS/NR 9

L 28. Quantos cigarros em média o(a) sr.(a) fumava por dia?

passe p/ questão L 33. ☚ ___ ___ cigarros
NS/NR 99

L 29. Quanto tempo após acordar o(a) sr.(a) fuma o primeiro cigarro?

na primeira meia hora 25
na segunda meia hora 26
após: .... ___ ___ horas
NS/NR 99

L 30. Atualmente quanto o(a) sr.(a) fuma por dia?

___ ___ cigarros
NS/NR 99

L 31. O(a) sr.(a) já tentou parar de fumar?

passe p/ questão L 34. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

L 32. Por que?
Pode haver mais de uma resposta

passe p/ questão L 34. ☚ {
acha que faz mal para saúde 1
teve algum problema de saúde 2
restrição ao fumo no trabalho/locais públicos 3
restrição em casa 4
por vontade própria 5
outro, especif.: ______________________ 6
NS/NR .... 9 }

L 33. O(a) sr.(a) que não fuma, quantas horas por dia fica exposto/próximo de alguém fumando?

1 ___ ___ horas 2 ___ ___ minutos

NS/NR 99

L 34. Qual é a bebida de sua preferência? ☛ *se referir bebida alcoólica - passe p/ questão* L 37.

especif.: ______________________ ___ ___

L 35. Qual é a bebida alcoólica de sua preferência?

passe p/ questão L 37. ☛ especif.: ______________________ ___ ___

não bebe álcool 01

L 36. Há quanto tempo o(a) sr.(a) não ingere bebida alcoólica?

passe p/ questão M 01. ☛ { nunca bebeu 1
não bebe há mais de um ano 2

parou de beber há menos de um ano 3

NS/NR 9

"PARA OS QUE BEBEM"

L 37. Alguma vez o(a) sr.(a) sentiu que deveria diminuir a quantidade de bebida ou parar de beber?

não 1

sim 2

NS/NR 9

L 38. As pessoas o aborrecem porque criticam o seu modo de beber?

não 1

sim 2

NS/NR 9

L 39. O(a) sr.(a) costuma beber pela manhã para diminuir o nervosismo ou a ressaca?

não 1

sim 2

NS/NR 9

L 40. O(a) sr.(a) fica chateado ou se sente culpado pela maneira como costuma beber?

não 1

sim 2

NS/NR 9

L 41. Com que freqüência o(a) sr.(a) toma ou tomava bebida alcoólica?

todos os dias 1

4 a 6 vezes por semana 2

2 a 3 vezes por semana 3

1 vez por semana 4

1 a 2 vezes por mês 5

menos de 1 vez por mês 6

NS/NR 9

Qual bebida alcoólica e em que quantidade o(a) sr.(a) consome ou consumia num dia típico quando está bebendo?

L 42a. Bebida: ______________________ ___ ___

L 42b. Quantidade: ______________________ ___ ___ ___ ___

L 42c. Bebida: ______________________ ___ ___

L 42d. Quantidade: ______________________ ___ ___ ___ ___

L 42e. Bebida: ______________________ ___ ___

L 42f. Quantidade: ______________________ ___ ___ ___ ___

SAÚDE EMOCIONAL

BLOCO M

 PARA TODAS AS PESSOAS COM 16 ANOS OU MAIS.

O Bloco se aplica a este entrevistado? sim .... 1 não 2

Entrevistado impossibilitado de responder 3

O(a) sr.(a) teve algum destes problemas, nos últimos 30 dias?

	não	sim
M 01. Tem dores de cabeça freqüentes?	0	1
M 02. Tem falta de apetite?	0	1
M 03. Dorme mal?	0	1
M 04. Assusta-se com facilidade?	0	1
M 05. Tem tremores nas mãos?	0	1
M 06. Sente-se nervoso(a), tenso(a) ou preocupado(a)?	0	1
M 07. Tem má digestão?	0	1
M 08. Tem dificuldade de pensar com clareza?	0	1
M 09. Tem se sentido triste ultimamente?	0	1
M 10. Tem chorado mais do que de costume?	0	1
M 11. Encontra dificuldade para realizar com satisfação suas atividades diárias?	0	1
M 12. Tem dificuldades para tomar decisões?	0	1
M 13. Tem dificuldades no serviço (seu trabalho é penoso, lhe causa sofrimento)?	0	1
M 14. É incapaz de desempenhar um papel útil na sua vida?	0	1
M 15. Tem perdido o interesse pelas coisas?	0	1
M 16. Você se sente uma pessoa inútil, sem préstimo?	0	1
M 17. Tem tido a idéia de acabar com a vida?	0	1
M 18. Sente-se cansado(a) o tempo todo?	0	1
M 19. Tem sensações desagradáveis no estômago?	0	1
M 20. Você se cansa com facilidade?	0	1

CARACTERÍSTICAS SÓCIO-ECONÔMICAS

(INFORMAÇÕES DO ENTREVISTADO)

BLOCO O

PARA TODAS AS PESSOAS COM 12 ANOS OU MAIS.

(SE FOR CHEFE DE FAMÍLIA PASSE PARA O BLOCO P)

O Bloco se aplica a este entrevistado? sim .... 1 não 2

O 02. Onde o(a) sr.(a) nasceu?

outro município, especifique o município e estado: __ __ __ __ __ __ __

____

no próprio município 0000001

NS/NR 9999999

O 03. Há quanto tempo o(a) sr.(a) mora nesse município?

1 ___ ___ anos 2 ___ ___ meses 3 ___ ___ dias

NS/NR 999

O 04. Há quanto tempo o(a) sr.(a) mora nesse domicílio?

1 ___ ___ anos 2 ___ ___ meses 3 ___ ___ dias

NS/NR 999

O 05. Qual é a sua situação conjugal?

casado(a) 1
união conjugal estável 2
solteiro(a) 3
separado(a) 4
desquitado(a) ou divorciado(a) 5
viúvo(a) 6
NS/NR 9

O 06. Até que ano da escola o(a) sr.(a) completou?

nunca freqüentou, não sabe ler e escrever 01
nunca freqüentou, sabe ler e escrever 02
ensino fundamental/ 1° grau ou primário (ano/série) ...... (11 - 14) 1 __
ensino fundamental/ 1° grau ou ginásio (ano/série) ...... (15 - 18) 1 __
ensino médio/2° grau ou colegial (ano/série) .... (21 - 23) 2 __
cursos técnicos de nível médio incompletos 25
cursos técnicos de nível médio completos 26
curso superior incompleto 30
curso superior completo 31
outros, especif.:_________________________ 40
NS/NR 99

O 07. Atualmente o(a) sr.(a) exerce alguma atividade seja ela remunerada ou não remunerada de trabalho?

sim, em atividade 01
sim, mas afastado por motivo de doença 02
sim, e também aposentado 03
não, desempregado 04
não, aposentado 05
não, dona de casa 06
não, pensionista 07
não, só estudante 08
outros 09
NS/NR 99

passe p/ questão O 15. (opções 06 a 99)

O 08. Qual é/era a sua ocupação em seu trabalho principal?
(especificar se aposentado, qual era a sua ocupação)

____ ___ ___ ___ ___

____

NS/NR 9999

O 09. No seu trabalho principal o(a) sr.(a) é/era:
(leia as alternativas para o entrevistado)

empregado assalariado estatutário ou com cart. profissional assinada 1
empregado assalariado sem carteira profissional assinada 2
empregado familiar não remunerado 3
conta própria ou autônomo com estabelecimento 4
conta própria ou autônomo sem estabelecimento 5
empregador com até 5 funcionários fixos 6
empregador com mais de 5 funcionários fixos 7
NS/NR 9

O 10. Especifique qual é/era a atividade do estabelecimento, empresa, negócio ou instituição em que trabalha/trabalhou.

____ ___ ___ ___ ___ ___

____

NS/NR 99999

O 11. Em que município fica o lugar que o(a) sr.(a) trabalha/trabalhou?
se estiver desempregado - passe p/ questão O 15.

no próprio município 0000001
outro município, especif.:_______________________ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___
NS/NR 9999999

O 12. Quanto o(a) sr.(a) ganhou com esse trabalho ou aposentadoria no mês passado?

salário líquido .... R$: ___ ___ ___ ___ ___
NS/NR 99999

O 13. Além desse trabalho o(a) sr.(a) tem algum outro tipo de trabalho remunerado? (fixo ou eventual)

passe p/ questão O 15. não 1
sim, ... 2
NS/NR 9

O 14. Quanto o(a) sr.(a) ganhou com este trabalho no mês passado?

salário líquido .... R$: ___ ___ ___ ___ ___
NS/NR 99999

O 15. O(a) sr.(a) tem algum outro tipo de rendimento e/ou pensão além do(s) declarado(s) anteriormente?

renda líquida .... R$: ___ ___ ___ ___ ___
não 00000
NS/NR 99999

Verifique o <u>NÚMERO DE ORDEM</u> do entrevistado: se for <u>1</u> passe para o BLOCO P, caso contrário, encerre o questionário.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ____________________

CARACTERÍSTICAS DA FAMÍLIA E DO DOMICÍLIO

BLOCO P

PREENCHER UM BLOCO PARA CADA FAMÍLIA.

SOMENTE PODERÁ SER RESPONDIDO CADA FAMÍLIA POR MAIOR DE 18 ANOS

P 01. Quem respondeu o BLOCO P?

Nome: ____________________

P 02. Existem situações em que pessoas idosas ou doentes ficam impossibilitadas de desenvolver sozinhas atividades como comer, caminhar, vestir-se, tomar banho e precisam de ajuda constante de outras pessoas. Em sua casa há alguém nesta situação?

passe p/ questão P 05. ☛ não 1

sim 2

NS/NR 9

P 03. Que pessoa geralmente realiza estas atividades para ele(a) ou o(a) auxilia a realizá-las?
Pode haver mais de uma resposta

familiar 1

amigo ou vizinho 2

ajuda paga 3

NS/NR 9

P 04. Qual o problema que levou esta pessoa a precisar de cuidados constantes?

seqüela de doença crônica 1

seqüela de acidente 2

doença mental 3

outros, especif.: ____________________ 4

NS/NR 9

P 05. Existe algum membro da família, internado em hospital, clínica, asilo, casa de repouso, clínica de recuperação para usuário de drogas, penitenciária, etc.?

passe p/ questão P 09. ☛ não 1

sim, especif. o tipo de problema: ____________________ 2

especif. a instituição: ____________________

NS/NR 9

P 06. Há quantos anos ele(a) está institucionalizado?

1 __ __ **anos** **2** __ __ **meses**

NS/NR 999

P 07. Qual o sexo dele?

masculino 1

feminino 2

NS/NR 9

P 08. Qual a idade dele(a)?

__ __ anos

NS/NR 99

P 09. Caracterização do domicílio:

casa 1

apartamento 2

barraco 3

casa de cômodos (cabeça de porco/cortiço) 4

outros, especif.: ____________________ 5

NS/NR 9

P 10. A sua casa é:

cedida 1

alugada 2

própria quitada 3

própria pagando 4

outros, especif.: ____________________ 5

NS/NR 9

P 11. Quantos cômodos tem sua casa, tirando o banheiro?

__ __

NS/NR 99

P 12. As paredes externas do domicílio são de alvenaria?

sim 1

em parte 2

não, outros. Especif.: ____________________ 3

NS/NR 9

Na rua da sua casa existe:

P 13a. pavimentação

não 1
sim 2
NS/NR 9

P 13b. guias e sarjetas

não 1
sim 2
NS/NR 9

P 13c. iluminação pública

não 1
sim 2
NS/NR 9

P 14. O abastecimento de água de sua casa é

rede pública interna 1
rede pública externa 2
outros, especificar: ______________ 3
NS/NR 9

P 15. Qual o tipo de banheiro do domicílio?

interna 1
externa 2
outros, especif.: ______________ 3
NS/NR 9

P 16. Qual o destino do esgoto?

sistema público de esgoto 1
outros, especif.: ______________ 2
NS/NR 9

P 17a. Qual o destino do lixo?

coleta pública regular 1
outros, especif.: ______________ 2
NS/NR 9

P 17b. Existe na sua rua coleta seletiva pública regular?

não 1
sim 2
NS/NR 9

P 18. Que tipo é a iluminação artificial do domicílio?

elétrica 1
outros, especif.: ______________ 2
NS/NR 9

P 19. A família possui:

		sim	não
geladeira	01	1	2
freezer	02	1	2
televisão	03	1	2
máquina de lavar roupa	04	1	2
aparelho de som	05	1	2
aparelho de vídeo / DVD	06	1	2
aspirador de pó	07	1	2
máquina de lavar louça	08	1	2
aparelho de ar condicionado	09	1	2
telefone fixo	10	1	2
telefone celular	11	1	2
computador	12	1	2
forno de micro-ondas	13	1	2
veículo auto-motor	14	1	2
outro imóvel que não a residência atual/ terreno	15	1	2

INFORMAÇÕES SOBRE PRESENÇA DE ANIMAIS

BLOCO V

V 01. Algum morador deste domicílio possui cão?

passe p/ questão V 07. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

V 02. Quantos cães? .... ___
NS/NR 99

CÃO nº 1:	CÃO nº 2:	CÃO nº 3:
Nome: ___	Nome: ___	Nome: ___
V 03 1. Qual o sexo?	**V 03 2. Qual o sexo?**	**V 03 3. Qual o sexo?**
macho 1	macho 1	macho 1
fêmea 2	fêmea 2	fêmea 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 04 1. Qual a idade?	**V 04 2. Qual a idade**	**V 04 3. Qual a idade**
___ anos ___ meses	___ anos ___ meses	___ anos ___ meses
NS/NR 99/99	NS/NR 99/99	NS/NR 99/99
V 05 1. O cão foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?	**V 05 2. O cão foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?**	**V 05 3. O cão foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?**
não ☛ *passe p/ próx. cão ou* V 07. 1	não ☛ *passe p/ próx. cão ou* V 07. 1	não ☛ *passe p/ questão* V 07. 1
sim 2	sim 2	sim 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 06 1. Onde tomou a vacina?	**V 06 2. Onde tomou a vacina?**	**V 06 3. Onde tomou a vacina?**
na campanha 1	na campanha 1	na campanha 1
outros, serviço público 2	outros, serviço público 2	outros, serviço público 2
outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9

V 07. Algum morador deste domicílio cuida de cão de rua?

passe p/ questão V 10 ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

V 08. Quantos cães? .... ___
NS/NR 99

V 09. Quantos cães foram vacinados contra raiva nos últimos 12 meses? .... ___
NS/NR 99

V 10. Algum morador deste domicílio possui gato?

passe p/ questão V 16. ☚ não 1
sim 2
NS/NR 9

V 11. Quantos gatos? .... ___
NS/NR 99

GATO nº 1:	GATO nº 2:	GATO nº 3:
Nome: ___	Nome: ___	Nome: ___
V 12 1. Qual o sexo?	**V 12 2. Qual o sexo?**	**V 12 3. Qual o sexo?**
macho 1	macho 1	macho 1
fêmea 2	fêmea 2	fêmea 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 13 1. Qual a idade?	**V 13 2. Qual a idade?**	**V 13 3. Qual a idade?**
___ anos ___ meses	___ anos ___ meses	___ anos ___ meses
NS/NR 99/99	NS/NR 99/99	NS/NR 99/99
V 14 1. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?	**V 14 2. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?**	**V 14 3. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?**
não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1	não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1	não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1
sim 2	sim 2	sim 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 15 1. Onde tomou a vacina?	**V 15 2. Onde tomou a vacina?**	**V 15 3. Onde tomou a vacina?**
na campanha 1	na campanha 1	na campanha 1
outros, serviço público 2	outros, serviço público 2	outros, serviço público 2
outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9

GATO nº 4:	
Nome: ____________	V 14 4. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?
V 12 4. Qual o sexo?	não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1
macho 1	sim 2
fêmea 2	NS/NR 9
NS/NR 9	V 15 4. Onde tomou a vacina?
V 13 4. Qual a idade?	na campanha 1
	outros, serviço público 2
_____ anos _____ meses	outros, serviço privado 3
NS/NR 99/99	NS/NR 9

GATO nº 5:	GATO nº 6:	GATO nº 7:
Nome: ____________	Nome: ____________	Nome: ____________
V 12 5. Qual o sexo?	V 12 6. Qual o sexo?	V 12 7. Qual o sexo?
macho 1	macho 1	macho 1
fêmea 2	fêmea 2	fêmea 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 13 5. Qual a idade?	V 13 6. Qual a idade?	V 13 7. Qual a idade?
_____ anos _____ meses	_____ anos _____ meses	_____ anos _____ meses
NS/NR 99/99	NS/NR 99/99	NS/NR 99/99
V 14 5. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?	V 14 6. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?	V 14 7. O gato foi vacinado contra raiva nos últimos 12 meses?
não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1	não ☛ *passe p/ próx. gato ou* V 16. 1	não ☛ *passe p/ questão* V 16. 1
sim 2	sim 2	sim 2
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9
V 15 5. Onde tomou a vacina?	V 15 6. Onde tomou a vacina?	V 15 7. Onde tomou a vacina?
na campanha 1	na campanha 1	na campanha 1
outros, serviço público 2	outros, serviço público 2	outros, serviço público 2
outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3	outros, serviço privado 3
NS/NR 9	NS/NR 9	NS/NR 9

V 16. Algum morador deste domicílio cuida de gato de rua?

encerre o bloco ☛ não 1
sim 2
NS/NR 9

V 17. Quantos gatos? .... ____
NS/NR 99

V 18. Quantos gatos foram vacinados contra raiva nos últimos 12 meses? .... ____
NS/NR 99

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ______________________________

CARACTERÍSTICAS SÓCIO-ECONÔMICAS
(INFORMAÇÕES DO CHEFE DA FAMÍLIA)

BLOCO Q

Q 02. Código do entrevistador: __ __ __ **Q 03. Data da realização da entrevista:** __ __/__ __/__ __ __ __

Q 04. Quem respondeu esse questionário?

o próprio 1
outro 2
passe p/ questão Q 25. ☛ recusa 3

Q 05. Onde o(a) sr.(a) nasceu?

outro município, especifique município e estado:__ __ __ __ __ __ __
____
no próprio município 0000001
NS/NR 9999999

Q 06. Há quanto tempo o(a) sr.(a) mora nesse município?

1 _____ anos 2 __ __ meses 3 __ __ dias
NS/NR 999

Q 07. Há quanto tempo o(a) sr.(a) mora nesse domicílio?

1 _____ anos 2 __ __ meses 3 __ __ dias
NS/NR 999

Q 08. Até que ano da escola o(a) sr.(a) completou?

nunca freqüentou, não sabe ler e escrever 01
nunca freqüentou, sabe ler e escrever 02
ensino fundamental/ 1° grau ou primário (ano/série) ...... (11 - 14) 1 __
ensino fundamental/ 1° grau ou ginásio(ano/série) ...... (15 - 18) 1 __
ensino médio/2° grau ou colegial (ano/série) .... (21 - 23) 2 __
cursos técnicos de nível médio incompletos 25
cursos técnicos de nível médio completos 26
curso superior incompleto 30
curso superior completo 31
outros, especif.:______________________________ 40
NS/NR 99

Q 09. Atualmente o(a) sr.(a) exerce alguma atividade seja ela remunerada ou não remunerada de trabalho?

- sim, em atividade 01
- sim, mas afastado por motivo de doença 02
- sim, e também aposentado 03
- não, desempregado 04
- não, aposentado 05
- não, dona de casa 06
- não, pensionista 07
- não, só estudante 08
- outros 09
- NS/NR 99

passe p/ questão **Q 17.** (não, dona de casa; não, pensionista; não, só estudante; outros; NS/NR)

Q 10. Qual é/era sua ocupação em seu trabalho principal?
(especificar se aposentado, qual era a sua ocupação)

______________________________ __ __ __ __

____

NS/NR 9999

Q 11. No seu trabalho principal o(a) sr.(a) é/era:
(leia as alternativas para o entrevistado)

- empregado assalariado estatutário ou com cart. profissional assinada 1
- empregado assalariado sem carteira profissional assinada 2
- empregado familiar não remunerado 3
- conta própria ou autônomo com estabelecimento 4
- conta própria ou autônomo sem estabelecimento 5
- empregador com até 5 funcionários fixos 6
- empregador com mais de 5 funcionários fixos 7
- NS/NR 9

Q 12. Especifique qual é/era a atividade do estabelecimento, empresa, negócio ou instituição em que trabalha/trabalhou.

______________________________ __ __ __ __ __

____

NS/NR 99999

Q 13. Em que município fica o lugar o(a) sr.(a) trabalha/trabalhou?
se estiver desempregado - passe p/ questão **Q 17.**

- no próprio município 0000001
- outro município, especif.: ______________________
- NS/NR 9999999

Q 14. Quanto o(a) sr.(a) ganhou com esse trabalho ou aposentadoria no mês passado?

- salário líquido .... R$: __ __ __ __ __
- NS/NR 99999

Q 15. Além desse trabalho o(a) sr.(a) tem algum outro tipo de trabalho remunerado? (fixo ou eventual)

- não .... 1 — *passe p/ questão* **Q 17.**
- sim 2
- NS/NR 9

Q 16. Quanto o(a) sr.(a) ganhou com este trabalho no mês passado?

- salário líquido .... R$: __ __ __ __ __
- NS/NR 99999

Q 17. O(a) sr.(a) tem algum outro tipo de rendimento e/ou pensão além do(s) declarado(s) anteriormente?

- renda líquida .... R$: __ __ __ __ __
- não 00000
- NS/NR 99999

Q 18. Qual é a sua situação conjugal?

- casado(a) 1
- união conjugal estável 2
- solteiro(a) 3
- separado(a) 4
- desquitado(a) ou divorciado(a) 5
- viúvo(a) 6
- NS/NR 9

se o(a) companheiro(a) ***foi*** *sorteado(a), passe p/ questão* **Q 25.** (casado(a); união conjugal estável)
se o(a) companheiro(a) ***não foi*** *sorteado(a), passe p/ questão* **Q 19.** (casado(a); união conjugal estável)
passe p/ questão **Q 25.** (solteiro(a); separado(a); desquitado(a) ou divorciado(a); viúvo(a); NS/NR)

Q 19. Até que ano da escola seu(sua) companheiro(a) completou?

- nunca freqüentou, não sabe ler e escrever 01
- nunca freqüentou, sabe ler e escrever 02
- ensino fundamental/ 1° grau ou primário (ano/série) ...... (11 - 14) 1 __
- ensino fundamental/ 1° grau ou ginásio (ano/série) ...... 15 - 18) 1 __
- ensino médio/2° grau ou colegial (ano/série) .... (21 - 23) 2 __
- cursos técnicos de nível médio incompletos 25
- cursos técnicos de nível médio completos 26
- curso superior incompleto 30
- curso superior completo 31
- outros, especif.:________________________ 40
- NS/NR 99

Q 20. Atualmente seu(sua) companheiro(a) exerce alguma atividade seja ela remunerada ou não remunerada de trabalho?

- sim, em atividade 01
- sim, mas afastado por motivo de doença 02
- sim, e também aposentado 03
- não, desempregado 04
- não, aposentado 05
- não, dona de casa 06
- não, pensionista 07
- não, só estudante 08
- outros 09
- NS/NR 99

passe p/ questão Q 25. (06 a 99)

Q 21 Qual é/era a ocupação de seu(sua) companheiro(a) em seu trabalho principal?
(especificar se aposentado, qual era a sua ocupação)

____ __ __ __ __

____

NS/NR 9999

Q 22. No trabalho principal seu(sua) companheiro(a) é/era:
(leia as alternativas para o entrevistado)

- empregado assalariado estatutário ou com cart. profissional assinada 1
- empregado assalariado sem carteira profissional assinada 2
- empregado familiar não remunerado 3
- conta própria ou autônomo com estabelecimento 4
- conta própria ou autônomo sem estabelecimento 5
- empregador com até 5 funcionários fixos 6
- empregador com mais de 5 funcionários fixos 7
- NS/NR 9

Q 23. Especifique qual é/era a atividade do estabelecimento, empresa, negócio ou instituição em que seu(sua) companheiro(a) trabalha/trabalhou.

____ __ __ __ __ __

____

NS/NR 99999

Q 24. Quanto seu(sua) companheiro(a) ganhou com esse trabalho ou aposentadoria no mês passado?

- salário líquido .... R$: __ __ __ __ __
- NS/NR 99999

Quadro de composição e renda familiar:

	nome	relação com o chefe da família	renda	NS/NR
Q 25a.		Chefe 1	R$: __ __ __ __	99999
Q 25b.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25c.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25d.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25e.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25f.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25g.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25h.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25i.			R$: __ __ __ __	99999
Q 25j.			R$: __ __ __ __	99999
		2. cônjuge 3. filho/enteado 4. pai/mãe/sogro 5. neto/bisneto 6. irmão/irmã 7. outro parente 8. agregado 9. pensionista 10. empregado doméstico 11. parente do empregado doméstico 12. outro: ____________		

Q 26. No mês passado qual foi o valor da conta de luz? R$: ___ ___ ___ ___

não pega luz 00
NS/NR 9999

GASTOS COM SAÚDE

BLOCO R

SOMENTE PODERÁ SER RESPONDIDO COM O CHEFE DA FAMÍLIA

Quanto a família gastou com saúde no último mês?

	nada	soma dos gastos	NS/NR
R 01. Com medicamentos	00000	R$:	99999
R 02. Com mensalidade de plano de saúde	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 03. Em consultas médicas	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 04. Em consultas com outros profissionais de saúde	00000	R$:	99999
R 05. Com hospitalização	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 06. Com enfermagem domiciliar	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 07. Com exames em geral	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 08. Com tratamento dentário e próteses	00000	R$:	99999
R 09. Com óculos/ lentes	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 10. Com aparelhos ortopédicos e outros aparelhos	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999
R 11. Outros gastos, especif.:___________________	00000	R$: ___ ___ ___ ___ ___	99999

Setor: ___ ___ ___ ___ ___ ID: ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___ ___

Nome do entrevistado: ___________________________

MATERNO-INFANTIL

BLOCO S

PARA TODAS AS CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO
(deve ser respondido somente pela mãe biológica da criança)

O Bloco se aplica a este entrevistado? sim .... 1 não 2

S 02. Data de nascimento da mãe ___ ___/___ ___/___ ___ ___ ___

S 03. Até que ano da escola a sra. completou?

nunca freqüentou, não sabe ler e escrever 01
nunca freqüentou, sabe ler e escrever 02
ensino fundamental/ 1° grau ou primário (ano/série) ...... (11 - 14) 1 ___
ensino fundamental/ 1° grau ou ginásio (ano/série) ...... (15 - 18) 1 ___
ensino médio/2° grau ou colegial (ano/série) .... (21 - 23) 2 ___
cursos técnicos de nível médio incompletos 25
cursos técnicos de nível médio completos 26
curso superior incompleto 30
curso superior completo 31
outros, especif.:_______________________________ 40
NS/NR 99

S 04. A sra. fez alguma consulta médica para acompanhar a gravidez do (a)?

passe p/ questão S 12. não 1
sim 2
NS/NR 9

S 05. Em que mês de gestação a sra. fez a primeira consulta médica?

___ ___ meses gestacionais
NS/NR 99

S 06a. Quantas consultas foram feitas?

___ ___ n°. de consultas
NS/NR 99

S 06b. Quantos tipos de serviços de saúde procurou?

___ ___ nº. de serviços

NS/NR 99

Se a entrevistada referiu o uso de somente um serviço, continue respondendo.

Se a entrevistada referiu o uso de mais de um serviço, responda as questões seguintes sobre um dos serviços e passe para o BLOCO S1 _ (Outros usos de serviços durante a gestação).

Preencha um BLOCO S1 _ para cada serviço referido.

S 07. Qual foi o serviço de saúde procurado?
(leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde {
- UBS tradicional 1
- AMA / PA 2
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

consultório 4
ambulatório 5
hospital (somente internação) 6
outro, especif.: ______________________ 7
NS/NR 9

Onde fica esse serviço?

S 08a. Nome do serviço: ______________________

S 08b. Endereço: ______________________ nº ________ ___

Bairro: ______________ Município: ______________ __ __ __

NS/NR 9

S 09. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ______________________ 6
NS/NR 9

S 10. A sra. pagou diretamente pelo atendimento recebido?

não 1
sim, parcialmente 2
sim, integralmente 3
NS/NR 9

S 11. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa,especif.:
______________________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ______________________ 5
plano individual de saúde, especif.: ______________________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outro, especif.: ______________________ 8
NS/NR 9

Se a entrevistada referiu o uso de somente um serviço, passe p/ questão S 13.
Se a entrevistada referiu o uso de mais de um serviço, passe para o BLOCO S1 _ (Outros usos de serviços durante a gestação). Preencha um BLOCO S1 _ para cada serviço referido.

S 12. Por que a sra. não fez consulta médica para acompanhar a gravidez do (a) ?
Pode haver mais de uma resposta

teve dificuldades financeiras 1
teve dificuldades de acesso geográfico 2
não achou necessário 3
não teve tempo 4
não sabe quem procurar/ onde ir 5
outros, especif.: ______________________ 6
NS/NR 9

S 13. Onde a criança nasceu?
(leia as alternativas para o entrevistado)

hospital 1

passe p/ questão **S 21.** {
- domicílio 2
- outro, especif.: ______________________ 3
- NS/NR 9

S 14a. Qual o nome do hospital?

____

NS/NR **9999**

Onde fica esse serviço?

S 14b. Endereço: _______________________________________ ___

S 14c. Bairro: __________________ Município: __________________ ___ ___ ___

NS/NR 9

S 15. Esse hospital é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/ Municipal) 2
- privado/particular 3
- serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
- serviço próprio de empresa 5
- outro, especif.: ____________________________ 6
- NS/NR 9

S 16. Por que a sra. procurou este hospital? ___ ___ ___

____

____

____

NS/NR 9

S 17. Qual foi o tipo de parto?

- normal 1
- normal c/ fórceps 2
- cesárea 3
- NS/NR 9

S 18. A sra. pagou diretamente pelo atendimento recebido?

- não 1
- sim, parcialmente 2
- *passe p/ questão* **S 20.** ☛ sim, integralmente 3
- NS/NR 9

S 19. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta (leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão **S 21.** ☛

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa,especif.: ________________________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ____________________ 5
- plano individual de saúde, especif.: __________________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ____________________________ 8
- NS/NR 9

S 20. Quanto a sra. pagou por este parto?

R$: ___ ___ ___ ___ ___

NS/NR **99999**

S 21. Com que peso sua criança nasceu?

___ **kg.** ___ ___ ___ **gr.**

NS/NR **9/999**

S 22. Com quantas semanas de gestação a sua criança nasceu?

___ ___ **semanas**

NS/NR **99**

S 23a. A sra. usou algum serviço de saúde para acompanhar o desenvolvimento da sua criança e/ou receber orientações sobre os cuidados para com ela?

- *passe p/ questão* **S 30.** ☛ não 1
- sim 2
- NS/NR 9

S 23b. Quantos tipos de serviços de saúde procurou?

___ ___ nº. de serviços

NS/NR **99**

☛ ***Se a entrevistada referiu o uso de somente um serviço, continue respondendo.***

Se a entrevistada referiu o uso de mais de um serviço, responda as questões seguintes sobre um dos serviços e passe para o BLOCO S2_ (Outros usos de serviços para puericultura).
Preencha um BLOCO S2_ para cada serviço referido.

S 24. Qual foi o serviço de saúde procurado?
(leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde:
- UBS tradicional 1
- AMA / PA 2
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

consultório 4
ambulatório 5
hospital (somente internação) 6
atendimento domiciliar feito pela PSF. 7
outro, especif.: ______________ 8
NS/NR 9

Onde fica esse serviço?

S 25a. Nome do serviço: ______________________________

S 25b. Endereço: ______________________ nº ________ ___

Bairro: ______________ Município: ______________ __ __ __

NS/NR 999

S 26. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ______________ 6
NS/NR 9

S 27. Qual era a idade da criança quando a sra. procurou essa orientação?

1 ___ ___ **meses** **2** ___ ___ **dias**

NS/NR **999**

S 28. A sra. pagou diretamente pelo atendimento recebido?

não 1
sim, parcialmente 2
sim, integralmente 3
NS/NR 9

S 29. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa,especif.:
______________________________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ______________ 5
plano individual de saúde, especif.: ______________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outro, especif.: ______________ 8
NS/NR 9

Se a entrevistada referiu o uso de somente um serviço, encerre o bloco.

Se a entrevistada referiu o uso de mais de um serviço, passe para o BLOCO S2_ **(Outros usos de serviços para puericultura).**

Preencha um BLOCO S2_. para cada serviço referido.

S 30. Por que não procurou orientação em serviço de saúde?

teve dificuldades financeiras 1
teve dificuldades de acesso geográfico 2
não achou necessário 3
não teve tempo 4
não sabia quem procurar/onde ir 5
outros, especificar ______________ 6
NS/NR 9

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ________________________________

OUTROS USOS DE SERVIÇOS DURANTE A GESTAÇÃO

BLOCO S 1 ___

Nº da procura ___

S 07_. Qual foi o serviço de saúde procurado?
Pode haver mais de uma resposta (leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde:
- UBS tradicional 1
- AMA / PA 2
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

- consultório 4
- ambulatório 5
- hospital (somente internação) 6
- outro, especif.: ______________ 7
- NS/NR 9

Onde fica esse serviço?

S 08a_. Nome do serviço: ______________________________

S 08b_. Endereço: ______________________ nº ________ ___

Bairro: ________________ Município: ________________ __ __ __

NS/NR 9

S 09_. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/Estadual/ Municipal) 2
- privado/particular 3
- serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
- serviço próprio de empresa 5
- outro, especif.: ______________ 6
- NS/NR 9

S 10_. A sra. pagou diretamente pelo atendimento recebido?

- não 1
- sim, parcialmente 2
- sim, integralmente 3
- NS/NR 9

S 11_. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta (leia as alternativas para o entrevistado)

passe p/ questão **S 13_**

- SUS 1
- previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
- sindicato/ associação de categoria ou corporativa,especif.: ______________ 3
- empresa 4
- convênio empresa, especif.: ______________ 5
- plano individual de saúde, especif.: ______________ 6
- o próprio entrevistado e/ou familiares 7
- outro, especif.: ______________ 8
- NS/NR 9

Volte para o BLOCO S, questão S06b. e verifique se todos os serviços de saúde referidos foram pesquisados.

Setor: __ __ __ __ __ ID: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome do entrevistado: ________________________________

OUTROS USOS DE SERVIÇOS PARA PUERICULTURA

BLOCO S 2___

Nº da procura ____

S 24_. Qual foi o serviço de saúde procurado?
(leia as alternativas para o entrevistado)

unidade básica de saúde:
- UBS tradicional 1
- AMA / PA 2
- unidade mista (UBS / ESF) ou PSF 3

consultório 4
ambulatório 5
hospital (somente internação) 6
atendimento domiciliar feito pela PSF. 7
outro, especif.: ________________________________ 8
NS/NR 9

Onde fica esse serviço?

S 25a_. Nome do serviço: ________________________________

S 25b_. Endereço: ________________________ nº ________ ___

Bairro: ________________ Município: ________________ __ __ __

NS/NR 999

S 26_. Esse serviço de saúde é:
(leia as alternativas para o entrevistado)

SUS 1
previdência governamental (Federal/Estadual/ Municipal) 2
privado/particular 3
serviço de sindicato/ associação de categoria ou corporativa 4
serviço próprio de empresa 5
outro, especif.: ________________________________ 6
NS/NR 9

S 27_. Qual era a idade da criança quando a sra. procurou essa orientação?

1 ___ ___ **meses** **2** ___ ___ **dias**

NS/NR 999

S 28_. A sra. pagou diretamente pelo atendimento recebido?

não 1
sim, parcialmente 2
sim, integralmente 3
NS/NR 9

S 29. Quem cobriu ou complementou os gastos?
Pode haver mais de uma resposta *(leia as alternativas para o entrevistado)*

SUS 1
previdência governamental (Federal/ Estadual/ Municipal) 2
sindicato/ associação de categoria ou corporativa,especif.:
________________________________ 3
empresa 4
convênio empresa, especif.: ________________________ 5
plano individual de saúde, especif.: ____________________ 6
o próprio entrevistado e/ou familiares 7
outro, especif.: ________________________________ 8
NS/NR 9

Volte para o BLOCO S, questão S23b. e verifique se todos os serviços de saúde referidos foram pesquisados.

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

Termo de consentimento livre e esclarecido

O Senhor (Sra.) está sendo convidado para participar da pesquisa: "Inquérito de Saúde no Município de São Paulo – 2008". O objetivo deste estudo é conhecer melhor as condições de vida e saúde dos moradores do Município de São Paulo. Estas informações poderão ajudar na elaboração de propostas para melhorar o atendimento de saúde da cidade de São Paulo. Esta pesquisa é um estudo conjunto da Universidade de São Paulo e Secretaria Municipal de Saúde São Paulo.

Numa entrevista, serão coletadas informações sobre sua saúde, seus comportamentos relacionados à saúde, o uso de serviços de saúde, bem como sobre suas condições sócio-econômicas.

Na divulgação dos dados não haverá identificação dos entrevistados e ninguém, além dos pesquisadores, terá acesso aos nomes dos entrevistados nesta pesquisa.

A sua decisão pela participação ou não da pesquisa não é obrigatória e a qualquer momento você pode desistir de participar. Sua recusa não implicará nenhuma alteração no atendimento na unidade de saúde habitual.

Os pesquisadores responsáveis por este trabalho estarão à disposição para qualquer esclarecimento e informações adicionais relativos a esta pesquisa.

Caso tenha alguma reclamação sobre esta pesquisa também poderá entrar em contato com o comitê de Ética em Pesquisa da Secretaria Municipal de Saúde à Rua General Jardim, 36, 2º andar, fone 3218-4043.

Eu, ____

residente à Rua ____________________________________ nº ____ bairro ____________________________ aceito o convite e afirmo meu consentimento para participar na pesquisa "Inquérito de Saúde no Município de São Paulo – 2008".

São Paulo, ___ de ___________ de 2008.

Assinatura do(a) entrevistado ____

Assinatura do(a) entrevistador(a) ____

Contactos com os responsáveis pela pesquisa:

Prof. Dr. Moisés Goldbaum
Departamento de Medicina Preventiva da Faculdade de Medicina da USP – Tel 3061-7084/7444

Prof. Dr. Chester Luiz Galvão Cesar
Departamento de Epidemiologia da Faculdade de Saúde Pública da USP – Tel 3061-7739

Drª Margarida Lira
Coordenação de Epidemiologia e Informação/ Secretaria Municipal de Saúde- Tel 3218-4090

Anexo 2 – Roteiros de Convite e Agendamento

Roteiro de Convite para agendamento da coleta de sangue

"Meu nome é __________________, sou da equipe de pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da USP e gostaria de convidá-lo(a) a continuar participando do estudo chamado "Inquérito de Saúde de São Paulo".

Esse estudo tem por objetivo avaliar as condições de saúde da população do município de São Paulo, por meio de visita realizada no domicílio e também por entrevistas telefônicas. O (A) sr(a) poderia continuar participando desse estudo?"

☞ *Em caso de recusa, informar:*

"As entrevistas serão agendadas conforme sua disponibilidade de tempo e não será necessário deslocar-se de sua residência. Ao participar, o (a) sr(a) não terá despesa alguma e os dados pessoais, como nome, telefone e endereço serão tratados de modo confidencial. Assim, o (a) sr(a) poderia participar dessa nova etapa do estudo? "

Se o indivíduo recusar novamente, agradecer a atenção, encerrar a ligação e registrar no site a informação "RECUSA".

☞ *Em caso de aceite, prosseguir com o roteiro:*

"O(A) sr(a) poderia confirmar seu endereço, data de nascimento e número de telefone para contato?" – 🕪 ler para o indivíduo os dados que constam no site e realizar as alterações quando necessárias. Em caso de constar apenas número de celular, perguntar se o indivíduo possui algum telefone fixo para contato.

“Quais os melhores dias e horários para que possamos agendar a visita domiciliar? E para as entrevistas telefônicas?” – 🔊 registrar a disponibilidade e realizar o agendamento no site.

“A visita domiciliar será realizada pelo técnico de enfermagem “(nome do enfermeiro)” identificado com um crachá. Ele medirá seu peso, estatura, circunferência da cintura e pressão arterial e também realizará a coleta de amostras de sangue para exames laboratoriais como triglicérides e colesterol.”

☞ *Se o indivíduo perguntar sobre a coleta de sangue, informar:*

“A coleta de sangue será realizada com material descartável, respeitando os procedimentos de coleta adotados nos laboratórios e hospitais do Brasil. O técnico de enfermagem “(nome do enfermeiro)” tem grande experiência com coletas de sangue e já trabalhou em estudos desenvolvidos pelo Ministério da Saúde.”

☞ *Caso contrário, prosseguir com o roteiro:*

“Já as entrevistas telefônicas serão realizadas por uma equipe de pesquisa da USP, que se identificarão no momento da ligação. Eles entrarão em contato com o(a) sr(a) para informá-lo sobre a coleta de sangue. O(A) sr(a) tem alguma dúvida?”

☞ *Em caso de resposta negativa:*

“Então, gostaria de agradecer a atenção e lhe desejar um bom dia.”

Anexo 3 – Modelo de Ficha de R24h

ISA CAPITAL 2008 — *USP e SMS-SP*

Nome____ Sexo masculino 1

Data de nasc.: ___/___/___ feminino 2

Nº do questionário ___ ___ ___ ___ ___ Entrevistador: ________________________

Data da Entrevista: ___/___/___ Dia da Semana do Recordatório: ______________

Telefones:____

Anote bebidas e alimentos (ingredientes de preparações) consumidos no dia anterior e os horários. Anote o nome da refeição. Não esqueça das marcas comerciais, medidas caseiras, utensílios (tipo de colher, copo, prato, etc.).

Horário	**Nome da Refeição**	**Alimentos, bebidas e/ou preparações**	**Tipo / Forma de Preparo**	**Quantidades**

Horário	Nome da Refeição	Alimentos, bebidas e/ou preparações	Tipo / Forma de Preparo	Quantidades

O(A) ENTREVISTADO(A) CONSUMIU:

REFRIGERANTE ( ) SIM ⇒ ( ) Light/ Diet ( ) Normal
( ) NÃO

LEITE ( ) SIM ⇒ ( ) Integral ( ) Desnatado ( ) Semidesnat.
( ) NÃO

SALADA ( ) SIM ⇒ Descrever o tempero utilizado.
( ) NÃO

BEBIDAS ( ) SIM ⇒ Verificar se adicionou algo.
( ) NÃO

Observações____

____

____

Anexo 4 – Manual para treinamento e padronização do preenchimento do Recordatório de 24 horas (R24h)

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ISA - CAPITAL **USP e SMS/SP**

Manual para treinamento e padronização do preenchimento de Inquérito Recordatório de 24h.

Profª. Assoc Regina Mara Fisberg

Profª. Drª. Dirce Maria Lobo Marchioni

Mestranda Juliana Araújo Teixeira

Departamento de Nutrição – FSP/USP

São Paulo

2007

Índice

1. INTRODUÇÃO

Este manual tem como função orientá-lo sobre a aplicação do recordatório alimentar de 24 horas no estudo ***"Identificação dos fatores de risco dietéticos associados a doenças crônicas: Estudo de Base Populacional no Município de Campinas – ISACAMP 2008"***, de forma a obter resultados mais fidedignos.

Este manual foi feito para que haja uma padronização na técnica de aplicação do recordatório alimentar, para que diferentes resultados sejam indicativos de reais diferenças de consumo alimentar e não de diferentes formas de aplicação.

O primeiro passo para conduzir uma boa entrevista é ter consciência de que este não é um procedimento usual para a maioria das pessoas. Muitas pessoas não prestam muita atenção naquilo que comem, e, por isso, lembrar tudo aquilo que foi consumido, e principalmente as quantidades, pode ser bastante difícil. Lembre-se também de que falar sobre sua alimentação é algo bastante pessoal, que, por vezes, inclui julgamentos morais e emocionais. Desta forma, algumas pessoas sentem bastante constrangimento quando falam de sua dieta. Este manual contém estratégias para lidar com tais dificuldades.

2. ESTABELECENDO O PRIMEIRO CONTATO

2.1 Objetivo

- Estabelecer uma relação amigável e ao mesmo tempo profissional. Você deve envolver o entrevistado, de forma que ele não só consinta em ser entrevistado, mas também que ele não se sinta julgado e pressionado.

Existem alguns fatores que determinam se o sujeito vai consentir em ser entrevistado: a relação pessoal entre ele e o entrevistador; o quanto o entrevistado acha que a pesquisa é importante e a capacidade de convencimento do entrevistador.

2.2 Cuidados Importantes

- O primeiro aspecto que o sujeito nota no entrevistador é a sua aparência. Esta deve ser limpa, organizada e essencialmente discreta. O mesmo se aplica ao ambiente da entrevista. Deve ser conduzida em um lugar privado, sem a presença de outras pessoas, com a porta fechada. Os materiais necessários à entrevista devem estar todos à mão. O ambiente não deve conter nenhuma forma de mensagem nutricional, como cartazes sobre alimentação saudável, posto que isto pode intimidar e constranger o entrevistado.

- A maneira como o entrevistador se apresenta e introduz o que será feito também é muito relevante e será descrita com detalhes mais adiante. De forma geral, o entrevistador deve usar um tom de voz cooperativo e amigável, porém nunca emocional ou muito pessoal. Ele deve cumprimentar o sujeito, dizer seu nome e formação (por ex.: nutricionista ou estudante de Nutrição). O sujeito deve sentir que o entrevistador está prestando atenção nele e em suas respostas. Desta forma, quando o entrevistador anota as respostas no formulário ou as digita no computador, ele não deve se mostrar absorto e sim continuar prestando atenção àquilo que está sendo respondido. Se necessário, o entrevistador pode pedir uma pausa para anotar.

- No primeiro momento, é papel do entrevistador gerar interesse pela pesquisa. Ele deve deixar que o sujeito faça perguntas sobre a pesquisa e deve respondê-las seriamente. Mais importante ainda, o entrevistador deve "vender a pesquisa para os entrevistados". Para isso, ele deve ter consciência da importância do trabalho e a completa compreensão do que está sendo feito e de como fazê-lo. Mesmo indivíduos relutantes costumam dar informações quando estão convencidos que tais dados serão bem usados e sabem que sua privacidade será respeitada.

3. RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS

Como o próprio nome diz, o recordatório alimentar de 24 horas serve para obtermos informação do consumo realizado nas últimas 24 horas. Assim, se a entrevista começa às 8:00 horas, o indivíduo deveria relatar seu consumo das 8:00 horas do dia anterior até às 8:00 do dia da entrevista. Entretanto, isto pode dificultar a tarefa do entrevistado, porque vários pontos de referência do cotidiano são eliminados. Quando se questiona o consumo simplesmente no dia

anterior, o sujeito pode usar várias âncoras durante a recordação, como o horário que ele acordou ou foi dormir.

Neste estudo, será indagado o consumo no dia anterior, não nas últimas 24 horas.

1º Passo

Explicar ao entrevistado o que será feito, dizendo que será solicitado que ele relembre e relate todos os alimentos e bebidas consumidas no dia anterior.

Informar ao entrevistado que o procedimento durará cerca de trinta minutos, para que ele perceba que não será algo exaustivo, mas também não se apresse (o entrevistador deverá controlar o tempo).

Garantir ao sujeito que os dados serão tratados de forma confidencial e que sua privacidade será respeitada.

Afirmar que este procedimento trata-se de uma forma de coleta de dados como qualquer outra envolvida no estudo, ou seja, que o objetivo é coletar o dado de consumo alimentar e não julgar a alimentação do entrevistado.

Enfatizar que ele deve recordar todos os alimentos e bebidas consumidas. É relevante dizer "alimentos e bebidas", porque, embora se saiba que uma bebida é obviamente um alimento, para um leigo há distinção clara entre as duas palavras, de tal forma que quando se diz "Recorde todos os alimentos consumidos", muitos sujeitos pensam que isso só se refere aos alimentos sólidos. Muitas vezes também, os sujeitos só se recordam dos alimentos que eles julgam "compor uma refeição" e, por isso, se esquecem de relatar balas, cafezinhos etc. Portanto quando você falar que ele deve recordar todos as bebidas e alimentos consumidos no dia anterior, finalize a frase com "incluindo balas, chicletes, cafezinhos e outros alimentos consumidos entre as refeições principais". Neste estudo, também será necessário relatar o consumo de água, e isto deve ser dito ao entrevistado.

Explicar que inicialmente o indivíduo deverá simplesmente listar todos os alimentos e bebidas consumidas e os horários, sem se preocupar com quantidades e que, depois, você irá pedir por mais detalhes e questionar sobre as quantidades.

4. ADMINISTRANDO A ENTREVISTA

Coletar dados acurados e confiáveis requer que todos os entrevistados ouçam a mesma pergunta, exatamente da mesma forma. Ainda que o entrevistador sinta que **reformular a frase** sensibilizaria um tipo específico de sujeito, isto **deve ser evitado**. Mesmo pequenas alterações na forma como as questões são feitas podem afetar as respostas e conseqüentemente os resultados do estudo.

Algumas regras básicas devem ser sempre seguidas pelo entrevistador:

- <u>Permanecer neutro</u>

Nenhuma atitude, expressão ou fala deve demonstrar censura, surpresa, aprovação ou desaprovação em relação às respostas dadas. Lembre-se que a tarefa do entrevistador é fazer perguntas e registrar as respostas, nunca influenciar ou aconselhar. Isto deve ser bastante enfatizado, porque, freqüentemente, os sujeitos, quando estão discorrendo sobre sua alimentação, tentam obter conselhos e orientações sobre como se alimentar melhor. Caso isto ocorra durante a entrevista, explique que o objetivo do estudo não é julgar a alimentação dos sujeitos ou promover melhores hábitos alimentares, mas apenas registrá-los da maneira mais fidedigna possível.

O entrevistador deve sentir-se à vontade com as perguntas, sem demonstrar constrangimento em indagá-las.

- <u>Fazer as questões exatamente da forma como elas estão formuladas</u>

Caso o sujeito não entenda a pergunta, repita a questão da mesma forma, sem enfatizar ou omitir partes ou palavras específicas. Se mesmo assim ele não entender, peça que ele responda de acordo com o que ele conseguiu compreender.

- <u>Não deixar que o indivíduo veja as questões e respostas</u>

- <u>Não encorajar conversas que não tenham relação com a entrevista</u>

Se o indivíduo começar a divagar, responda friamente (por exemplo, dizendo "sim" ou "não", ou com um aceno de cabeça), interrompa educadamente e volte para a entrevista. Formas educadas de interrupção seriam, por exemplo:

"Isto me parece bastante interessante, mas eu preciso perguntar se..."

"Eu entendo o que você quer dizer, mas devo repetir a última questão..."

5. MANTENDO A RELAÇÃO COM O INDIVÍDUO

Durante o recordatório, é importante manter uma relação de confiança para com o indivíduo. Assegure-o de que ele pode falar livremente, enfatizando que as respostas são confidenciais, o estudo é impessoal e que não há intenção de julgá-lo. Nos casos em que o indivíduo se recusar a falar, sua vontade deve ser respeitada. Anote no formulário que o sujeito não quis fornecer tal informação e prossiga com o resto da entrevista.

Observação

Fique atento aos sinais que o indivíduo dá durante a entrevista. Tapsell e col. (2000) observaram que, quando o sujeito começa a fazer elaborações, contar histórias, hesitar, dar explicações, fazer pausas e dar risadas, provavelmente é porque o tópico em questão envolve algo que ele sente dificuldade em relatar. Nestes momentos, novamente explique o caráter científico da entrevista e tente fazer com que ele se sinta à vontade.

6. CONDUZINDO O RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS

O recordatório alimentar engloba uma seqüência de cinco passos, cuja ordem não pode ser alterada.

1º passo – Listagem Rápida

Nesta etapa, o indivíduo deve falar sem ser interrompido pelo entrevistador. Ele deve listar todos os alimentos e bebidas que consumiu no dia anterior, juntamente com o horário

em que os alimentos foram consumidos. A única interrupção que o entrevistador pode fazer é para questionar o horário, caso o sujeito esqueça de mencioná-lo. Se ele não recordar o horário exato, anote o período no qual o alimento foi consumido (por ex.: várias xícaras de café durante a tarde).

2º passo – Revisão da Listagem Rápida

Durante o relato do indivíduo, o entrevistador deve anotar os horários na coluna 1 do formulário e os alimentos e bebidas na coluna 3. Cada alimento ou bebida deve ser registrado em uma linha separada.

Assim que o sujeito terminar sua listagem, o entrevistador deve lê-la e perguntar *"Há algo mais que o Sr.(a) se lembre?"*.

3º passo – Questionamentos dos nomes das refeições

O entrevistador deve questionar os nomes das refeições, isto é, se aquela ocasião de alimentação constituiu um café da manhã, almoço, lanche da tarde etc. Não se deve perguntar *"Isto foi seu café da manhã?"* e sim *"Qual nome você daria a esta refeição?"*. Os entrevistados normalmente categorizam suas ocasiões em café da manhã, almoço, jantar e lanches. Cabe ao entrevistador registrar tais nomes de forma apropriada entre café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia noturna e lanche da madrugada. A ceia noturna compreende os lanches feitos após o jantar até a meia-noite. Os lanches consumidos entre a meia-noite e o café da manhã constituem lanches da madrugada. Os dados deverão ser registrados na coluna 2.

4º passo – Ciclo de Detalhamento

Nele, o entrevistador coletará mais informações sobre aquilo que foi ingerido. Tais informações deverão ser anotados na coluna 4. As informações extras que serão coletadas variam de acordo com cada alimento, mas de forma geral pode-se dividi-las em tipo, sabor, forma (crua, enlatada, congelada etc), procedência (caseira, industrializada, comercial), marca e forma de preparação (cozida, refogada, frita etc). Além destas, deve-se coletar se o alimento consumido sofreu adição de outro alimento. Um exemplo comum de alimento adicional é a manteiga espalhada no pão francês. Muito freqüentemente, os sujeitos relatam que ingeriram pão francês no café da manhã, mas se esquecem de relatar o que passaram neste pão, o que pode ser, por exemplo, manteiga.

Neste caso, cabe ao entrevistador questionar sobre as adições, porém isto deve ser feito de maneira neutra. Assim, em vez de perguntar *"Você passou manteiga no pão?"*, o entrevistador deve perguntar *"Você adicionou algo ao pão?"*. Caso o sujeito não compreenda a pergunta, ela pode ser reformulada para *"Você colocou algo neste alimento antes de comê-lo?"*. Um exemplo claro, e comum, de questionamento sobre adições enviesado é *"Você colocou açúcar no café?"*. Neste caso, a forma correta seria *"Você adicionou algo ao café?"*. Deve-se ressaltar que o alimento adicionado deve ser registrado em uma linha separada da coluna 3 e deve ser conduzido um ciclo de detalhamento específico para ele.

A técnica pela qual o ciclo de detalhamento é conduzido é chamada em inglês de "probe", que pode ser traduzida como "cutucar". Por meio dela, são obtidas informações que normalmente os sujeitos não relatariam espontaneamente. Desta forma, ela é usada quando a resposta dada não é significativa ou completa.

Tipos de "probing"

- Expressão de interesse e compreensão: Falar "sim", "hum-hum", ou simplesmente acenar a cabeça.
- Pausa de expectativa: Ficar em silêncio quando você deseja que o sujeito perceba que você sabe que ele começou a falar, mas que há mais a ser dito ainda (o contato visual é muito importante neste momento).
- Repetir a questão: Esta estratégia deve ser usada quando parece que o indivíduo não entendeu a pergunta; quando ele interpreta a questão de forma equivocada ou ainda quando ele se afasta da questão.
- Repetir a resposta dada: Permite que o indivíduo revise sua resposta e dê mais detalhes, ou então, clarifique-a.
- Questões neutras: São usadas quando o indivíduo começa a falar sobre um tópico e logo desvia dele. Normalmente, isto é feito quando há algum envolvimento emocional com a resposta. Em tais situações, é melhor recorrer a "probes" neutros, como:

"Você poderia ser um pouco mais específico?"

"Você poderia explicar isso um pouco mais?"

"Diga mais a respeito disso, por favor."

Questões específicas: São as questões que vão inquirir a respeito das características dos alimentos: tipo, sabor, forma, procedência, marca, forma de preparação e adições. A questão nunca deve sugerir uma reposta.

É recomendado que o entrevistador não aceite um "não sei" prontamente e, sim, tente entender o motivo desta resposta. Ela pode ser dada porque o sujeito não entendeu a pergunta, ou porque ele se sente constrangido em respondê-la. Ou então, o indivíduo pode realmente não saber a resposta da pergunta.

No final do ciclo de detalhamento de cada alimento, quando as informações da coluna 4 foram obtidas, deve-se questionar quais foram as quantidades ingeridas. Assim que se termina de coletar os dados de um alimento, deve-se perguntar qual foi a quantidade ingerida**. Não é recomendado terminar o ciclo de detalhamento de todos os alimentos para depois questionar a quantidade de cada um deles.**

Deve-se aproveitar o momento em que o sujeito está concentrado em descrever o consumo daquele alimento específico.

5º Passo - Revisão

Finalmente, quando os detalhes e a quantidade de cada alimento ingerido tiverem sido coletados, deve-se revisar o recordatório com o entrevistado. Como repassar a lista inteira de alimentos, com todos os detalhes e quantidades, pode ser muito exaustivo para o sujeito e consumir muito tempo, o entrevistador deve-se concentrar em fazer perguntas estratégicas. Ele deve revisar aqueles alimentos que foram mais difíceis de serem relatados, tanto do ponto de vista cognitivo quanto emocional. **Este é o momento em que o entrevistador deve rapidamente revisar o formulário para verificar se ele deixou de coletar alguma informação relevante.**

A figura 1 resume os cinco passos do recordatório.

Figura 1 – Cinco passos para coleta do recordatório alimentar de 24 horas

Listagem rápida dos alimentos e horários

Revisão da listagem rápida

Nomeação das refeições

Ciclo de detalhamento

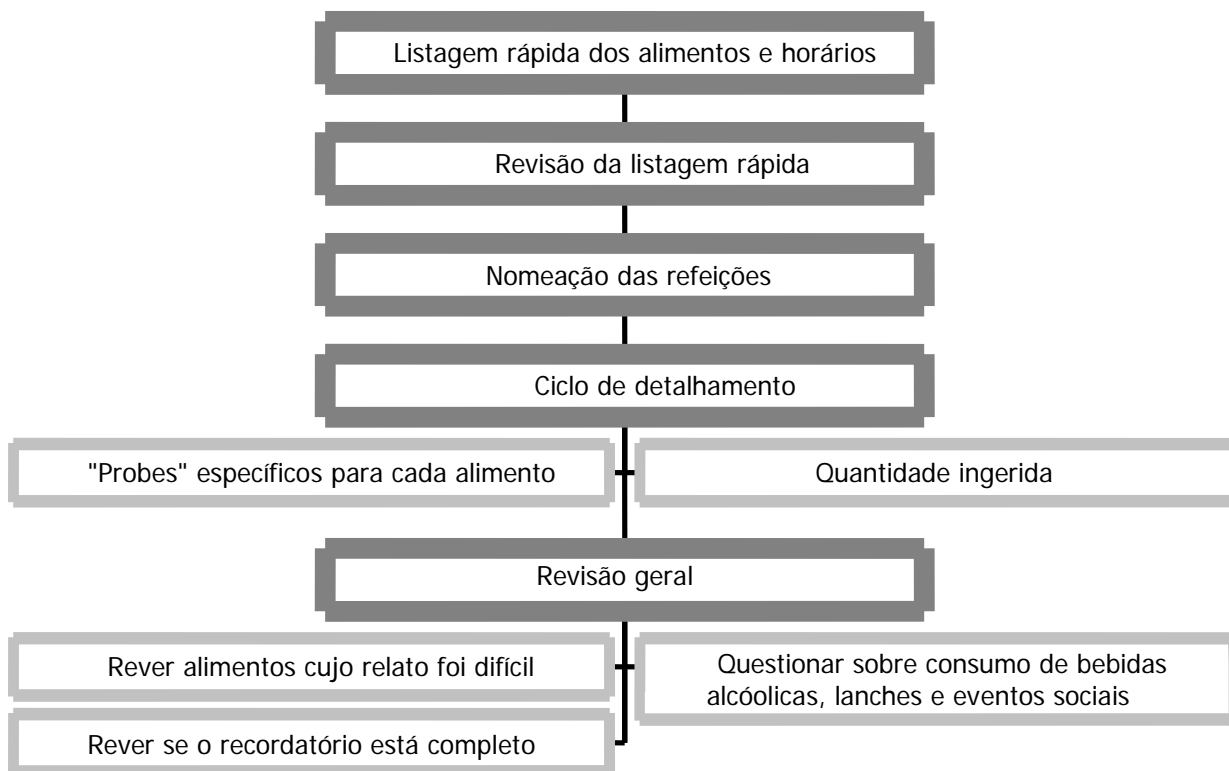
"Probes" específicos para cada alimento

Quantidade ingerida

Revisão geral

Rever alimentos cujo relato foi difícil

Questionar sobre consumo de bebidas alcóolicas, lanches e eventos sociais

Rever se o recordatório está completo

6.1 Coleta e Registro da Quantidade Ingerida

A quantidade que foi ingerida de cada alimento deve ser registrada na coluna 5, sendo que cada linha deve ser usada para registrar a quantidade de um só alimento.

O sujeito pode fornecer a informação de qual foi a quantidade ingerida em peso, volume, unidade e dimensões, sendo que estas duas últimas geralmente são usadas juntas. Durante todo o processo, o entrevistador contará com instrumento de auxílio à quantificação: **fotos de utensílios e porções alimentares (provenientes do livro "Registro Fotográfico para Inquéritos Dietéticos").**

A quantificação por unidades é recomendada. Neste caso, o indivíduo relata quanto daquela unidade ele ingeriu, por exemplo, quantas fatias, filés, postas, barras, hambúrgueres, pedaços, bolas, cubos, folhas, ou até mesmo unidades em si (ex.: 3 maçãs). Sempre que se usar este recurso, o entrevistador deve perguntar qual era o tamanho da unidade, isto é, se ela era pequena, média ou grande.

A forma mais freqüente de quantificação por volume é o uso de medidas caseiras, como colheres, conchas, escumadeiras, copos, xícaras, canecas, tigelas, garrafas e latas. Quando alguma

delas é usada, deve-se especificar seu tipo, como por exemplo, colher de servir, colher de sopa, colher de sobremesa, colher de chá e colher de café.

O entrevistador também deve perguntar sobre o nível da medida, como por exemplo, se o copo estava cheio ou a colher estava rasa.

O entrevistador deve estar atento à quantificação de alimentos amorfos (como óleo, azeite, sorvete e molhos), pois alguns estudos mostram que estes são os alimentos que os sujeitos têm maior dificuldade de quantificar (Venter *et al.*, 2000; Weber *et al.*, 1997; Howat *et al.*, 1994; Yuhas *et al.*, 1989). Neste momento, os auxílios visuais são bastante úteis.

7. FINALIZANDO O RECORDATÓRIO ALIMENTAR DE 24 HORAS

Ao terminar o recordatório, o entrevistador deve deixar o sujeito com a impressão de que participaram de algo importante e interessante. Para isso, agradeça-o pela participação, mencione que aquela contribuição foi muito relevante para o estudo e se disponha a esclarecer suas dúvidas.

8. LISTA DE PROBES

- ***Açúcares e mel***

Tipo (ex.: açúcar refinado, açúcar mascavo, açúcar cristal, mel puro).

- ***Batata, cará, mandioca e polenta***

Tipo (ex.: batata inglesa, batata doce);

Forma de preparação (ex.: cozida, frita, assada, gratinada, purê, sauté);

Procedência: caseira, comercial*, industrializada. Se industrializada, qual era a marca?

Adições (ex.: batata assada com requeijão e bacon).

- ***Bebidas***

- Leite

De quê (ex.: vaca, cabra, soja);

Liqüído ou em pó?

Integral, semi-desnatado ou desnatado?

Marca;

Adições (ex.: achocolatado, café, açúcar).

- Café

Tipo (coado, expresso, capuccino);

Adições (ex.: açúcar, leite, chantily).

- Chá

Tipo (ex.: camomila, mate, morango);

Procedência: caseiro, comercial ou industrializado. Se industrializado, era em pó ou pronto para beber? Qual era a marca?

Adições (ex.: açúcar, mel, leite).

- Sucos

Sabor (ex.: laranja, limão, acerola);

Natural ou industrializado? Se natural, feito com a fruta in natura ou com a polpa congelada? Se industrializado, era em pó, concentrado ou pronto para beber (engarrafado ou enlatado)? Se era em pó ou concentrado, foi preparado conforme as instruções da embalagem? Qual era a marca?

Adições (ex.: mel, açúcar).

- Refrigerantes, isotônicos e energéticos

Tipo e marca (ex.: guaraná da marca Fênix);

Normal ou diet/light?

- Milk-shakes ou vitaminas

Procedência: caseiro ou comercial*? Se comercial, qual era o sabor? Se caseiro, descrever os ingredientes com os respectivos “probes” (ex.: leite, frutas, sorvete, caldas).

- Substitutos alimentares

Tipo: pronto para beber ou em pó? Se em pó, com o que e como foi preparado?

Sabor;

Marca.

- Cerveja

Tipo (ex.: clara, escura, light, não-alcóolica);

Marca.

- Vinho

Tipo (ex.: rosé, branco, tinto, espumante).

- Coquetéis

Procedência: caseiro ou comercial? Se caseiro, descrever todos os ingredientes. Se comercial, fornecer o nome com o máximo de descrição possível (ex.: caipirinha de vodca com limão).

- Licor

Sabor

Marca (ex.: licor de nozes marca Martin).

- Outras bebidas

Tipo (ex.: uísque, gim, vodca, vermouth).

- *Biscoitos*

Tipo (ex.: cream-cracker, rosquinha, biscoito recheado, biscoito waffer);

Sabor (incluindo o recheio) (ex.: sequilho de coco, aveia e mel, biscoito de chocolate recheado com chocolate);

Procedência: caseiro, comercial, industrializado (perguntar a marca).

- ***Bolos e tortas***

Tipo (ex.: brownie de chocolate, bolo de cenoura, torta de banana);

Recheios e coberturas (ex.: bolo de laranja com glacê, bolo de chocolate recheado com brigadeiro);

Procedência: caseiro, comercial*, industrializado (perguntar a marca);

Caso seja um produto industrializado do tipo "mistura para bolo", perguntar se foi feito conforme as instruções da embalagem.

- ***Carne bovina ou suína***

Corte (ex.: costela, filé mignon, patinho). Se for uma víscera, especificar qual (ex.: língua, fígado);

Com ou sem osso?

Com ou sem capa de gordura?

Como foi preparada (ex.: frita, ensopada, cozida, assada, grelhada, empanada)? Se for uma preparação à base de carne, descreva-a (ex.: bolo de carne feito com patinho, recheado com presunto gordo, azeitonas verdes e queijo mussarela);

Adições (ex.: molho madeira, molho de pimenta).

- ***Cereais e grãos***

Qual foi consumido (ex.: feijão, arroz, milho);

Tipo (ex.: no caso do arroz: branco, integral, selvagem, parbolizado etc. No caso do feijão: carioca, preto, verde, fradinho, de corda, branco etc.);

Forma de preparação (no caso do feijão, perguntar se houve adição de alguma forma de carne durante a preparação, como paio ou toucinho);

Adições (ex.: margarina no milho).

- ***Cereais do tipo farelo, farinhas e flocos***

Tipo (ex.: aveia, trigo);

Forma (ex.: flocos de aveia, farinha de mandioca, farelo de trigo);

Marca;

Forma de consumo: cru ou cozidos? Se cozidos, qual foi a forma de preparação (ex.: mingau de aveia);

Adições (ex.: leite).

- ***Cereais matinais***

Tipo (ex.: granola, flocos de milho);

Procedência: caseiro ou industrializado. Se for industrializado, qual era marca?

Adições (ex.: leite, açúcar, frutas).

- ***Cereais em barra***

Tipo (sabores e coberturas, por exemplo, barra de frutas vermelhas coberta com chocolate);

Procedência: caseira ou industrializada. Se for industrializada, qual era marca?

- ***Chocolates, balas e chicletes***

Tipo (ex.: chocolate ao leite, trufa de chocolate com licor de cereja, drops de hortelã, chiclete de tutti-frutti);

Marca.

- ***Condimentos***

Tipo (ex.: catchup, mostarda, molho inglês, molho de soja, molho de pimenta).

Marca;

- ***Embutidos***

- Salsichas

De quê (ex,: porco, peru, frango)?

Enlatada, congelada ou a granel?

Marca;

Normal ou light/diet?

- “Frios”

Tipo (ex.: presunto, peito de peru, mortadela, lombinho canadense);

Marca;

Normal ou light/diet?

Forma (fatias, cubos, pedaços).

- ***Frango***

Corte (ex.: sobrecoxa, coxa, asa, peito) ou vísceras (ex.: coração, moela) ou partes industrializadas (ex.: nuggets, hambúrgueres). Caso seja industrializado, perguntar a marca.

Com ou sem osso?

Com ou sem pele?

Forma de preparação (ex.: cozido, ensopado, frito, empanado, assado, grelhado;

Adições (ex.: molhos).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Conway JM, Ingwersen LA, Vinyard BT, Moshfegh AJ. Effectiveness of the US Department of Agriculture 5-step multiple-pass method in assessing food intake in obese and nonobese women. *Am J Clin Nutr*. 2003; 77: 1171-8.

- Fisberg RM, Villar BS. *Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares*. São Paulo: Signus, 2002.

- Ministério da Saúde. Instituto de Alimentação e Nutrição. Secretaria de Programas Especiais. Registro Fotográfico para Inquéritos Dietéticos – Utensílios e Porções. NEPA – UNICAMP e FANUT – UFG: Goiânia, 1996.

- Howat PM, Mohan R, Champagne C, Monlezun C, Wozniak P, Bray GA. Validity and reliability of reported dietary data. *J Am Diet Assoc*. 1994; 94: 169-73.

- Johnson RK, Driscoli P, Goran MI. Comparison of multiple-pass 24-hour recall estimates of energy intake with total energy expenditure determined by the doubly labeled water method in young children. *J Am Diet Assoc*. 1996; 96: 1140-4.

- Jonnalagadda SS, Mitchell DC, Smiciklas-Wright H, Meaker KB, Van Heel N, Karmally W, Ershow AG, Kris-Etherton PM. Accuracy of energy intake data estimated by a multiple-pass, 24-hour dietary recall technique. *J Am Diet Assoc*. 2000; 100: 303-8.

- Nutrition Coordinating Center. *NHANES-III Dietary Interviewer's Manual*. Rockville: Nutrition Coordinating Center, 1992.

- Philippi ST. *Manual de utilização do Rec 24h*. Centro de Atendimento Nutricional – CLINUT/ Centro de Saúde Geraldo Paula Souza/FSP/USP. São Paulo, 2004.

- Philippi ST, Szarfarc SC, Latterza AR. *Virtual Nutri* [software], versão 1.0 para Windows. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública/USP, 1996.

- Pinheiro ABV, Lacerda EMA, Benzecry EH, Gomes MCS, Costa VM. *Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras*. Segunda Edição. Rio de Janeiro: Grupo de nutrição materno-infantil, 1994.

- Polacow VO, Scagliusi FB, Artioli GG, Benatti FB, Lancha Jr AH. Development and testing of a Brazilian portion size measurement aid. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 2004a (submetido).

- Polacow VO, Scagliusi FB, Artioli GG, Benatti FB, Lancha Jr AH. Why it is so hard to self-report food intake? Evidence from focus groups. *Canadian Journal of Dietetic Practice*, 2004b (submetido).
- Poppitt SD, Swann D, Black AE, Prentice AM. Assessment of selective under-reporting of food intake by both obese and non-obese women in a metabolic facility. *Int J Obes Relat Metabol Disord*. 1998; 22: 303-11.

- Scagliusi FB, Lancha Jr AH. Subnotificação da ingestão energética na avaliação do consumo alimentar. *Revista de Nutrição*. 2003; 16: 471-81.

- Scagliusi FB, Polacow VO, Artioli GG, Benatti FB, Lancha Jr AH. Selective underreporting of energy intake in women: magnitude, determinants, and effect of training. *J Am Diet Assoc*. 2003; 103: 1306-13.

- Scagliusi FB, Polacow VO, Lancha Jr AH. *Cartilha de alimentos e medidas caseiras*. São Paulo: Escola de Educação Física e Esporte/USP, 2001.

- Subar AF, Thompson FE, Smith AF, Jobe JB, Ziegler RG, Potischman N, Schatzkin A, Hartman A, Swanson C, Kruse L, Hayes RB, Lewis DR, Harlan LC. Improving food frequency questionnaires: A qualitative approach using cognitive interviewing. *J Am Diet Assoc*. 1995; 95: 781-8.

- Tapsell LC, Brenninger V, Barnard J. Applying conversation analysis to foster accurate reporting in the diet history interview. *J Am Diet Assoc*. 2000; 100: 818-24.

- Tomita LY, Cardoso MA. *Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros*. Segunda Edição. São Paulo: Metha, 2002.

- USDA – United States Departement of Agriculture. *What we eat in America. Food Instruction Booklet*. Rockville: Westat, 1997.
- Venter CS, MacIntrye EU, Vorster HH. The development and testing of a food portion photograph book for use in an African population. *J Hum Nutr Dietet*. 2000; 13: 205-18.

- Weber JL, Tinsley AM, Houtkooper LB, Lohman TG. Multimethod training increases portion–size estimation accuracy. *J Am Diet Assoc*. 1997; 97: 176-9.

- Yuhas JÁ, Bolland JE, Bolland TW. The impact of training, food type, gender and container size on the estimation of food portion sizes. *J Am Diet Assoc*. 1989; 89: 1473-7

Anexo 5 – Manual para a aplicação de R24h pelo telefone utilizando o método Multiple-Pass do NDS-R

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ISA - CAPITAL **USP e SMS/SP**

Manual para aplicação do Recordatório Alimentar de 24 horas pelo telefone utilizando o método Multiple-Pass do NDS-R – Projeto ISA - Capital 2009

Profª. Assoc Regina Mara Fisberg

Profª. Drª. Dirce Maria Lobo Marchioni

Mestranda Michelle Alessandra Castro

Departamento de Nutrição – FSP/USP

São Paulo

2009

APRESENTAÇÃO

Este manual tem como objetivo orientar a aplicação do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h) pelo telefone utilizando o método *Multiple-Pass* do programa Nutrition Data System for Research (NDS-R).

O manual deve ser utilizado durante o treinamento dos entrevistadores para a coleta de dados com o intuito de padronizar a técnica de aplicação do R24h assegurando maior qualidade dos dados.

Informações sobre os procedimentos utilizados para a padronização das medidas caseiras e para a digitação podem ser encontradas no "Manual para Crítica de Inquéritos Alimentares – versão impressa".

1. ESTABELECENDO O PRIMEIRO CONTATO

Neste momento é fundamental que se estabeleça uma relação amigável e ao mesmo tempo profissional com o entrevistado. O indivíduo deve sentir-se confortável em relatar o consumo alimentar, de modo que não ocorram julgamentos sobre sua alimentação.

Alguns dos principais fatores que contribuem para o sucesso da entrevista são: a capacidade de convencimento do entrevistador e o grau de importância que o indivíduo atribui à pesquisa.

Antes de ligar para o indivíduo, o entrevistador deve consultar a planilha de cadastro* e preencher os seguintes dados na tela "*Header*" do NDS (ver item 6. Anexo, pg. 11):

- Identificação do indivíduo (ID) no campo "*Participant ID*";
- Nome completo do entrevistado no campo "*Participant Name*";
- Data de nascimento (MM/DD/AAAA) no campo "*Data of Intake*";
- Sexo no campo "*Gender*"
- Nome do entrevistador no campo "*Interviewer ID*"

Ao iniciar a entrevista, o entrevistador deve apresentar-se ao indivíduo, dizendo seu nome, formação (por ex.: estudante de Nutrição) e a instituição a qual pertence (por ex.: Universidade de São Paulo, USP). Detalhes sobre como apresentar-se ao entrevistado encontram-se descritos no roteiro para o convite à participação no estudo, disponível na pasta de documentos do ISA-2009 localizada na sala do subsolo.

2. INTRODUZINDO O RECORDATÓRIO

Depois de preenchidos os dados iniciais, o indivíduo deve ser esclarecido quanto aos objetivos da entrevista. Assim, o entrevistado deve ser informado que a entrevista consiste <u>no relato de todos os</u>

* disponível no diretório C:\Desktop\ISA 2009\Digitação

alimentos e bebidas consumidos por ele no dia anterior, incluindo balas, chicletes, cafés e outros alimentos consumidos entre as refeições. Essas informações são importantes, pois muitas pessoas se esquecem de relatar o consumo de alimentos entre as refeições.

Além disso, deve ser enfatizada a confidencialidade dos dados e assegurada a privacidade do indivíduo. Caso o entrevistado pergunte sobre a duração da entrevista, deve ser informado que o procedimento durará em média 15 minutos. O entrevistador deve estar atento a este tempo e, sempre que possível, deve tentar não ultrapassá-lo.

Por fim, deve-se explicar que inicialmente serão listados todos os alimentos e bebidas consumidos de acordo com os horários e locais e que, posteriormente, serão perguntados detalhes sobre o modo de preparo e medidas caseiras de cada alimento ou bebida (ver item 5).

3. ADMINISTRANDO A ENTREVISTA

Coletar dados acurados e confiáveis de consumo alimentar requer que todos os entrevistadores perguntem da mesma forma para todos os indivíduos. Pequenas alterações no modo de realizar as perguntas podem comprometer a qualidade das respostas, afetando a confiabilidade do estudo.

Assim, algumas regras básicas devem sempre ser respeitadas pelo entrevistador:

- *Permanecer neutro*.

Durante a coleta de dados, o entrevistador não deve transparecer censura, surpresa, reprovação ou aprovação em relação ao relato do indivíduo, bem como não são permitidas atitudes de aconselhamento. Caso isto ocorra, explique que o objetivo do estudo consiste apenas em obter informações sobre o consumo de alimentos e bebidas no dia anterior à entrevista e não analisá-la do ponto de vista individual.

- *Fazer as questões do mesmo modo para todos os indivíduos.*

Caso o indivíduo não entenda a pergunta, deve ser repetida a questão, sem enfatizar ou omitir partes ou palavras específicas. Se mesmo assim ele não entender, o entrevistador deve pedir que ele responda de acordo com o que conseguiu compreender.

- *Não encorajar conversas que não tenham relação com a entrevista.*

Se o indivíduo se distanciar dos propósitos do estudo, responda diretamente (p.ex., dizendo "sim" ou "não"), interrompa educadamente e volte para a entrevista. Alguns exemplos de interrupções, incluem:

"Isto me parece bastante interessante, mas eu preciso perguntar se..." ou *"Eu entendo o que você quer dizer, mas devo repetir a última questão..."*

4. MANTENDO A RELAÇÃO COM O INDIVÍDUO

Durante o recordatório, é importante manter uma relação de confiança para com o indivíduo. Entretanto, o entrevistado pode se recusar em responder alguma pergunta. Em outros casos, ele pode questionar porque essa informação é necessária. Em tais situações, devem ser retomados os objetivos da pesquisa, justificados os motivos de realizar a perguntam e enfatizada a confidencialidade dos dados.

Se mesmo assim houver recusa, deve-se respeitar a decisão do indivíduo. Registre na planilha de cadastro da amostra que o indivíduo não quis fornecer tal informação e prossiga com a entrevista, caso seja possível.

5. CONDUZINDO O RECORDATÓRIO

O recordatório alimentar abrange uma sequência de passos, destacados abaixo:

1º Passo) Listagem rápida dos alimentos e bebidas (Quick-List)

O propósito dessa etapa é que o indivíduo relate os alimentos e bebidas consumidos de maneira ininterrupta. A intenção é evitar que ocorram lapsos de memória, o que prejudicaria a qualidade do relato.

Ao iniciar o preenchimento do Quick-List, deve-se perguntar:

"No dia de ontem, quais foram os alimentos e bebidas que o(a) Sr(a) consumiu desde a hora em que levantou até a hora em que foi dormir?"

Caso o indivíduo não relate os horários e locais de cada refeição, esta pergunta deve ser feita ao término da listagem. Nesse sentido, o entrevistador deve perguntar *"O(A) Sr(a) pode me informar sobre os horários e locais que consumiu os alimentos?"* Nesta etapa, o entrevistador relembrará o indivíduo sobre os alimentos relatados para que possa organizá-los em refeições, horários e locais.

Ao término do preenchimento, o entrevistador deve fazer a revisão do Quick-List, perguntando *"O(A) Sr(a) se recorda de ter consumido algum outro alimento ou bebida?"*

2º Passo) Detalhamento dos alimentos (probe)

Nessa etapa, o entrevistador coletará informações detalhadas sobre os alimentos/bebidas consumidos, principalmente informações quanto ao modo de preparo e medidas caseiras. Tais informações dependem do alimento ou bebida e podem ser organizadas em:

a) Modo de preparo

- Quanto ao tipo de preparo: perguntar "*Como foi preparado o(a) ________ (alimento em questão)?*"

- Cozido;
- Assado;
- Grelhado;
- Frito;
- Empanado;
- Refogado;
- Fatiado/Picado.

- Quanto à procedência: perguntar "*O(A) ________ (alimento em questão) foi preparado em casa ou foi comprado?*"

- Caseiro;
- Industrializado.

- Quanto à característica do alimento: perguntar "*O(A)__________ (alimento em questão) era fresco, enlatado ou congelado ?*"

- Cru/Fresco (natural);
- Enlatado;
- Congelado.

b) Medidas caseiras

- Quanto aos utensílios: perguntar "Qual o *utensílio o(a) sr(a) utilizou para se servir do(a) ______________ (alimento em questão)?*" Caso o indivíduo não relate de maneira detalhada o utensílio (p. ex., o tipo de colher), perguntar: *"Qual o tipo de _________ (utensílio em questão) foi utilizado(a)?"*

- Colheres (sopa, sobremesa, chá, café)
- Pratos (raso, fundo, de sobremesa)

- Pires
- Conchas (pequenas, médias, grandes)
- Escumadeiras (pequenas, médias, grandes)
- Copos (americano, requeijão, descartável)
- Xícaras (chá, café)
- Canecas

- Quanto ao tamanho do alimento/porção: perguntar "*O tamanho do(a) ______________ (alimento em questão) era pequeno, médio ou grande?*" ou *"O(A) ____________ (utensílio em questão) estava raso(a), normal ou cheio(a)?"*

- Pequeno, Médio ou Grande (ex.: 1 bife médio; 1 maçã grande)
- Raso, Normal ou Cheio (ex.: colher de sopa rasa; prato fundo cheio)

Além destas informações, deve ser perguntado se o alimento consumido sofreu adição de outro alimento. Alguns exemplos incluem as bebidas (café, chá, suco, leite) que podem ser acrescidas de açúcar, adoçante ou outro alimento e os temperos adicionados à salada. Neste caso, deve-se perguntar *"O(A) Sr(a) adicionou algo ao café (ou à outra bebida)?"* ou *"O(A) Sr(a) acrescentou algum tempero ou molho à salada?.* Deve-se ressaltar que no caso das bebidas, o alimento adicionado deve ser incluído dentro da digitação da bebida, no item Food/Aditions.

Algumas estratégias importantes para o detalhamento dos alimentos incluem:

- Usar expressões de interesse e compreensão: Falar "sim", "hum-hum".
- Repetir a questão: esta estratégia deve ser usada sempre que o indivíduo não compreender a questão, quando o entrevistado a interpreta de modo equivocado ou quando discorre de outros assuntos que não são pertinentes ao estudo.
- Repetir a resposta dada: possibilita a revisão da resposta pelo indivíduo ou seu detalhamento.

- Elaborar questões neutras: principalmente quando o entrevistador percebe que o indivíduo sente dificuldades em fornecer informações detalhadas sobre os alimentos. Neste caso, é comum que alguns indivíduos sintam-se intimidados em relatar o consumo de determinados alimentos, como doces, refrigerantes ou salgadinhos. Em tais situações, é melhor recorrer a questões neutras, como:

"Você poderia ser um pouco mais específico?"

"Você poderia explicar isso um pouco mais?"

"Diga mais a respeito disso, por favor."

- Questões específicas: são as questões de detalhamento que serão elaboradas de acordo com cada alimento do NDS. Do mesmo modo, as questões nunca devem sugerir a resposta. Abaixo seguem alguns exemplos de como elaborar perguntas específicas de maneira neutra:

"O frango foi consumido com ou sem pele?"

"Como foi preparada a batata?"

"Que tipo de pão o(a) sr.(sra.) consumiu?"

Durante o detalhamento dos alimentos, é possível que o indivíduo não saiba referir algumas informações. Nesta situação, é importante que o entrevistador repita a pergunta e caso o indivíduo continue referindo não saber a informação, devem ser consideradas as padronizações de medidas caseiras e/ou de digitação do respectivo alimento. É importante registrar "NS" no campo *"Notes"* do alimento para identificar que o indivíduo não soube informar sobre o alimento.

Ao final do ciclo de detalhamento de cada alimento, devem ser perguntadas as quantidades ingeridas sob a forma de medidas caseiras. No campo *"Quantity"* as quantidades de cada alimento serão preenchidas com o código numérico "999" e as medidas caseiras[**] digitadas no campo *"Notes"*.

Vale lembrar que medidas caseiras como pratos (com exceção de saladas), tigelas e cumbucas devem ser evitadas, devido à grande variação existente quanto ao tipo, tamanho e capacidade

[**] o modo de digitação das medidas caseiras encontram-se no item 6 - Anexo.

destes recipientes. Sempre que o indivíduo relatar tais recipientes o entrevistador deve perguntar "*O (A) sr(a) se recorda do utensílio utilizado para se servir deste alimento?"*

Ao término da digitação das quantidades deve ser realizada a revisão do recordatório com o entrevistado. Para isso, o entrevistador deve elaborar perguntas estratégicas, visando à obtenção de informações sobre o consumo de alimentos que comumente são omitidos. Um exemplo é a ingestão de bebidas alcoólicas. Assim, o entrevistador pode perguntar: *"Além dos alimentos e bebidas que me relatou, o (a) sr(a) consumiu alguma bebida alcoólica?"* ou *"Além desse consumo, o (a) sr(a) foi ontem a algum local ou evento no qual consumiu alimentos e bebidas?".*

O último procedimento a ser adotado é a digitação da tela "*Trailer"*, na qual o entrevistador deve perguntar ao indivíduo: "*A quantidade de alimentos que o(a) sr(a) consumiu ontem foi a quantidade habitual, foi mais que o habitual ou menos que a habitual?"*

Finalizada a entrevista, o entrevistador deve agradecer o indivíduo, mencionar que a contribuição foi muito relevante para o estudo, se dispor a esclarecer suas dúvidas e concluir a ligação. Nesse momento, o entrevistador retornará ao recordatório e realizará a conversão da medida caseira em gramas ou mililitros conforme padronização de Fisberg et al. (2002) e Pinheiro et al. (2007).

Fluxograma

1ª Etapa: Consultar a planilha com os dados de identificação do indivíduo e preencher os campos na tela "*Header*"

Apresentação e descrição dos objetivos do R24h

2ª Etapa: Preencher na tela "*Quick-List*" todos os alimentos/bebidas consumidos no dia anterior pelo entrevistado de modo ininterrupto.

Iniciar pela pergunta: *"No dia de ontem, quais foram os alimentos e bebidas que o(a) sr(a) consumiu desde a hora que levantou até a hora em que foi dormir?"*

Ao final do relato, perguntar: *"O(A) sr(a) se recorda de ter consumido mais algum alimento ou bebida?"*

NÃO

Passar para o próximo passo

SIM

Seguir o preenchimento

3ª Etapa: Revisar o preenchimento do "*Quick-List*".

Perguntar: *"O(A) sr(a) pode me informar sobre os horários e locais que consumiu os alimentos?"*

Reler os alimentos e pedir que mencione os horários e locais.

4ª Etapa: Prosseguir a entrevista digitando cada alimento segundo as etapas de preenchimento do NDS.

5ª Etapa: Preencher a tela "Trailer".

Digitar no campo "Quantity" a sequência numérica 999.

No item, "Amount of intake was", perguntar ao entrevistado: *"A quantidade de alimentos que o(a) sr(a) consumiu ontem foi a quantidade habitual, foi mais que o habitual ou menos que a habitual?"*

Quando o entrevistado mencionar que consumiu "salada" perguntar: *"O (A) sr(a) adicionou algum tempero ou molho à salada?"*

Quando o entrevistado mencionar que consumiu "bebida (suco, café,...)" perguntar: *"O (A) sr(a) adicionou algo à bebida?"*

Preencher no campo "Notes" as medidas caseiras do alimento (ver anexo)

1ª Etapa

2ª e 3ª Etapas

4ª Etapa

5ª Etapa

6ª Etapa

Medidas caseiras – Modo de digitação:

Colheres

- Colher de servir = c. servir
- Colher de pau = c. pau
- Colher de sopa = c. sopa
- Colher de chá = c.cha
- Colher de café = c.cafe
- Colher de sobremesa = c. sob.

Xícaras

- Xícara de café = xic. cafe
- Xícara de chá = xic. cha

Canecas = can.

Conchas

- Concha pequena = conc. peq.
- Concha média = conc. med.
- Concha grande = conc. grd.

Copos

- Copo tipo americano = cp. amer
- Copo tipo requeijão = cp. req.
- Copo descartável= cp. desc.

Pratos

- Prato raso = prt. r.
- Prato fundo = prt. fd.

Os tamanhos das porções pequeno, médio e grande seguirão os seguintes critérios:

- Pequeno = peq.
- Médio = med.
- Grande = grd.

Todas as informações deverão ser digitadas SEM ACENTOS.

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ISA - CAPITAL **USP e SMS/SP**

Manual de Críticas para Inquéritos Alimentares.

Profª. Assoc Regina Mara Fisberg

Profª. Drª. Dirce Maria Lobo Marchioni

Mestranda Michelle Alessandra de Castro

Departamento de Nutrição – FSP/USP

São Paulo

2007

Sumário

Apresentação

Este manual contempla as principais informações necessárias para a conversão de medidas caseiras em unidades de peso e volume de inquéritos alimentares.

Nele serão abordadas as bibliografias a serem consultadas, bem como as equivalências de medidas caseiras e adaptações para alimentos ou preparações para os quais não existem padronizações estabelecidas.

As informações serão apresentadas em seções de forma a facilitar a pesquisa dos dados. Cada seção foi definida a partir dos grupos de alimentos e organizada alfabeticamente.

Vale destacar que modificações futuras neste manual deverão respeitar sua organização original e serem realizadas sob a supervisão das alunas responsáveis por sua elaboração/edição.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

a) Tamanhos das porções

Na ausência de informações quanto ao tamanho das porções consumidas, considerar a porção média.

Para alimentos que não possuem informações quanto às porções pequena ou grande, considerar:

- 1 porção pequena = 75% da porção média
- 1 porção grande = 125% da porção média

b) Volume de bebidas

Quando não estiver especificada a medida, considerar "medida cheia" de xícaras, copos e canecas.

Para frações (1/2, 1/3, 1/4) de xícaras, copos e canecas considerar seu "volume máximo" (ver item 2).

c) Alimentos industrializados

Alimentos industrializados que não constarem nos livros de Pinheiro et al. e de Fisberg et al., podem ser consultados no site do Pão de Açúcar (www.paodeacucar.com.br).

2. EQUIVALÊNCIAS DE MEDIDAS CASEIRAS

a) Colheres

Quando nos livros de Pinheiro et al. e de Fisberg et al. não tiver informações sobre colher de servir ou colher de pau do alimento/preparação, assumir a seguinte equivalência:

- 1 colher de servir ou 1 colher de arroz = 2 colheres (sopa) do alimento
- 1 colher de pau = 1 1/2 colheres (sopa) do alimento

Adaptações:

Quando nos inquéritos constarem as expressões "colher pequena" ou "colher grande" assumir:

↳ Para alimentos como arroz, feijão, legumes ou outras preparações:

- 1 colher pequena = 1 colher (sopa) do alimento
- 1 colher grande = 1 colher (servir) do alimento

↳ Para alimentos como açúcar, café solúvel, achocolatado (adicionados nas bebidas), leite em pó:

- 1 colher pequena = 1 colher (chá) do alimento
- 1 colher grande = 1 colher (sopa) do alimento

b) Conchas

Quando nos livros de Pinheiro et al. e de Fisberg et al., não tiver informações sobre concha do alimento/preparação, assumir a seguinte equivalência:

- 1 concha pequena = 80 ml
- 1 concha média = 150 ml

c) Xícaras

Capacidade(volume):

Medida Cheia	Volume máximo
1 xícara (chá) cheia = 192 ml	1 xícara (chá) = 200 ml
1 xícara (café) cheia = 45 ml	1 xícara (café) = 50 ml

Adaptações:

- 1 xícara pequena = 1 xícara (café) do alimento
- 1 xícara grande = 1 xícara (chá) do alimento
- 1 dedo de xícara (chá) = 22,5 ml
- 1 xícara (chá) grande = 1 caneca

Quando nos inquéritos não estiver especificado o tipo de xícara, assumir:

➷ *Para alimentos como leite fluido, leite com café, leite com achocolatado ou chá:* 1 xícara (chá).

➷ *Para café infusão:* 1 xícara (café).

d) Copos

Capacidade(volume):

Medida Cheia	Volume máximo
1 copo (americano) cheio = 144 ml	1 copo (americano) = 150 ml
1 copo (requeijão) cheio = 240 ml	1 copo (requeijão) = 250 ml
1 copo (desc.) médio cheio = 200 ml	1 copo (descartável) médio = 200 ml
1 copo (desc.) peq. cheio = 50 ml	1 copo (descartável) pequeno= 50 ml
1 copo de massa de tomate médio = 190 ml	1 copo de massa de tomate médio = 198 ml
1 copo de massa de tomate peq. = 140 ml	1 copo de massa de tomate peq. = 145 ml
1 copo de vidro (Nutella) = 173 ml	1 copo de vidro (Nutella) = 180 ml

Adaptações:

- 1 copo pequeno = 1 copo (americano) = 144 ml
- 1 copo grande = 1 caneca = 300 ml

- 1 copo duplo = 1 copo (requeijão)
- 1 dedo de copo (americano) = 25 ml
- 1 dedo de copo (requeijão) = 40 ml

Observação: Quando nos inquéritos não estiver especificado o tipo de copo, assumir copo (requeijão).

e) Caneca

Capacidade(volume):

Medida Cheia	Volume máximo
1 caneca cheia = 288 ml	1 caneca = 300 ml

Adaptações:

- 1 dedo de caneca = 60 ml

f) Tigelas

Capacidade(volume):

Medida Cheia
1 tigela pequena = 200 ml
1 tigela média = 350 ml
1 tigela grande = 500 ml

Adaptações:

- 1 cumbuca = 1 tigela grande
- 1 tigela para frutas (duralex) = 250 ml

3. GRUPOS DE ALIMENTOS

3.1 Açúcares, Adoçantes e Doces

a) Açúcares

Para qualquer tipo de açúcar (refinado, cristal, mascavo, de confeiteiro, demerara, light), considerar:

- 1 colher (café) = 2g
- 1 colher (chá) = 4g
- 1 colher (sobremesa) = 9g
- 1 colher (sopa) = 12g
- 1 xícara (chá) = 135g
- 1 sachê = 5g

Adaptações:

- 1 colher de açucareiro = 1 colher (chá)

Quando não estiver especificada a quantidade de açúcar de uma bebida, considerar o valor correspondente a 5% do volume da medida cheia. Exemplos:

- 5% de açúcar em 1 copo de requeijão (240 ml) = 12g
- 5% de açúcar em 1 copo americano (144 ml) = 7,2g
- 5% de açúcar em 1 xícara (chá) cheia (192 ml) = 9,6g
- 5% de açúcar em 1 xícara (café) cheia (45 ml) = 2,25g
- 5% de açúcar em 1 caneca (288 ml) = 14,4g

b) Adoçantes

- 1 gota = 0,5 ml
- 1 sachê = 0,8g

Quando a quantidade e o tipo de adoçante não estiver especificada, considerar o adoçante líquido e utilizar o mesmo critério do açúcar, ou seja, 5% do volume da medida cheia. Deve-se converter essa quantidade para adoçante, onde 1 gota de adoçante = 0,5 ml equivalem a 1 grama de açúcar. Exemplos:

- 5% em 1 copo de requeijão (240 ml) = 12g, sendo 6 ml de adoçante líquido;
- 5% em 1 copo de americano (144 ml) = 7,2g, sendo 3,6 ml de adoçante líquido;
- 5% em 1 xícara (chá) cheia (192 ml) = 9,6g, sendo 4,8 ml de adoçante líquido;
- 5% de açúcar em 1 xícara (café) cheia (45 ml) = 2,25g, sendo 1,125 ml de adoçante líquido;
- 5% de açúcar em 1 caneca (288 ml) = 14,4g, sendo 7,2 ml de adoçante líquido.

c) Doces industrializados

↳ **Balas**

- 1 unidade de bala (mastigável, bala de goma ou dura) = 5g
- 1 unidade de bala tipo Menthos = 2,7g

↳ **Chiclete**

- 1 unidade de chiclete tipo Babaloo = 5,5g
- 1 unidade de chiclete tipo Trident = 3g

↳ **Pirulito**

- 1 unidade de pirulito = 15g

↳ **Confeitos**

- 1 pacote médio de confeito de chocolate (M&M's) = 104g
- 1 pacote pequeno de confeito de chocolate (M&M's) = 52g
- 1 pacote grande de confeito de chocolate (M&M's) = 200g
- 1 pacote médio de confeito de amendoim (M&M's) = 98g
- 1 pacote pequeno de confeito de amendoim (M&M's) = 49g
- 1 pacote grande de confeito de amendoim (M&M's) = 200g
- 1 unidade de Bis = 7g

↳ **Doces em pedaços**

- 1 unidade de doce de leite = 15g
- 1 unidade de pé-de-moleque (Yoki – amendoim inteiro + caramelo)= 17g
- 1 unidade de paçoca (rolha ou tablete - Yoki) = 22g
- 1 unidade de doce de amendoim (Yoki) = 22g
- 1 unidade média de cocada = 70g
- 1 fatia média de goiabada, marmelada ou marrom-glacê = 60g
- 1 fatia fina (pequena) de goiabada, marmelada ou marrom-glacê = 40g
- 1 fatia grossa (grande) de goiabada, marmelada ou marrom-glacê = 100g
- 1 pedaço médio de ovo de páscoa = 16g

↳ **Doces em pasta**

Alguns tipos de doces em pasta podem ser encontrados no livro de Pinheiro et al., como goiabada em pasta, doce de leite cremoso e doce de coco.

d) Doces caseiros

Doces caseiros como doce de abóbora, mamão, laranja, pudins podem ser consultados no livro de Pinheiro et al. Outros tipos de doces caseiros encontram-se listados abaixo:

- 1 unidade de pão de mel caseiro com cobertura de chocolate = 70g
- 1 unidade de trufa = 50g
- 1 unidade de bolinho de chuva = 15g
- 1 unidade de geladinho/sacolé = 70ml

3.2 Bebidas não-alcoólicas

a) Bebidas Quentes

↳ **Café infusão com Leite (Fisberg et al.):**

Quando não especificar as proporções de cada bebida, assumir metade do volume referente ao café e metade referente ao leite. *Ex.:* 1 xícara (chá) de café com leite = 100 ml de café e 100 ml de leite.

Para expressões como “mais leite que café”, “café com bastante leite” ou “muito leite”, assumir 2/3 do volume referente ao leite e 1/3 do volume referente ao café. *Ex.:* 1 xícara (chá) de café com bastante leite = 133 ml de leite e 67 ml de café.

Para expressões como “pouco café com leite”, assumir ¼ do volume para café e os ¾ restantes para leite.

↬ **Leite fluido com Achocolatado (Fisberg et al.):**

Quando não estiver especificada a medida caseira do achocolatado, assumir 1 colher (sopa) = 12g para cada 100 ml de leite. Para leite com achocolatado industrializado, considerar 1 caixinha = 200ml.

Para outras medidas do achocolatado, consultar o livro de Pinheiro et. al.

↬ **Preparaçoes a base de leite (exceto vitaminas):**

- Cremogema: 2 colheres (sopa) = 22g para 250 ml de leite;
- Sustagen: 3 colheres (sopa) = 30g para 200 ml de leite.

↬ **Chás**

A padronização dos chás seguirá a padronização das xícaras, copos ou canecas (ver item 1, pág. 3). Em se tratando de chás industrializados comercializados em copos, garrafas ou latas considerar o volume das embalagens:

- 1 copo de Chá Mate Leão (pronto para beber) = 300 ml
- 1 garrafa pequena de Chá Mate (pronto para beber) = 330 ml
- 1 lata de chá (pronto para beber) = 340 ml

Observação: Café solúvel: 1 colher (chá) de café solúvel (1,5g) para cada 50 ml de bebida pronta.
Leite em pó: 2 colheres (sopa) de leite em pó (26g) para cada 200 ml de leite pronto.

b) Bebidas Frias

↳ Sucos

Sucos artificiais: entende-se por suco artificial o suco em pó. Quando não estiver especificado o tipo de suco, deve-se considerar a padronização do suco em pó nas seguintes quantidades (com base na diluição do suco Tang):

- 8,4g de suco em pó para 1 copo (requeijão) de suco pronto (240 ml)
- 5,04g de suco em pó para 1 copo (americano) de suco pronto (144 ml)
- 7g de suco em pó para 1 copo (descartável) médio de suco pronto (200 ml)
- 10,08g de suco em pó para 1 caneca (288 ml)
- 6,65g de suco em pó para 1 copo de massa de tomate médio (190 ml)
- 4,9g de suco em pó para 1 copo de massa de tomate pequeno (140 ml)
- 6,055g de suco em pó para 1 copo de vidro de Nutella (173 ml)

Suco Natural, Concentrado ou Pronto para beber: considerar a medida caseira correspondente. *Ex.:* 1 copo (requeijão) de suco de laranja = 240 ml; ½ copo (americano) Suco de Goiaba Del Valle = 75 ml.

Se o suco/néctar pronto para beber for consumido na embalagem individual, adotar o volume de suco contido na embalagem. *Ex.:* 1 lata de suco de manga Su Fresh = 350 ml; 1 caixinha de suco de uva = 200 ml.

↳ Vitamina de Frutas

Para as vitaminas de frutas, considerar a medida caseira correspondente (em ml). *Ex.:* 2 copos (requeijão) de vitamina de banana e mamão = 480 ml.

Observação: Bebidas que constarem a expressão “já adoçado” e não tiverem a medida caseira do açúcar, considerar a adição de 5% de açúcar ao volume da bebida. *Ex.:* 1 copo (descartável) de suco de laranja natural adoçado = 200 ml de suco de laranja e 10g de açúcar.

↳ **Refrigerantes**

A padronização dos refrigerantes seguirá a padronização dos copos (ver item 1d, pág. 3) ou do volume das embalagens (lata ou garrafa):

- 1 garrafa pequena de refrigerante = 1 lata = 350 ml
- 1 garrafa pequena de refrigerante tipo "pitchulinha" = 250 ml
- 1 garrafa média de refrigerante = 600 ml
- 1 garrafa de refrigerantes de baixa caloria (H20H ou equivalente) = 500 ml

3.3 *Bebidas alcoólicas*

Nos livros de Pinheiro et al. e Fisberg et al., podem ser encontrados alguns tipos de bebidas alcoólicas. De maneira geral, pode-se assumir:

- 1 garrafa de cerveja = 600 ml
- 1 garrafa de cerveja "long-neck" = 355 ml
- 1 lata de cerveja = 350 ml
- 1 taça de cerveja = 400 ml
- 1 copo de chopp = 1 tulipa = 290 ml
- 1 garrafa de cachaça (aguardente) = 750 ml
- 1 garrafa de vinho = 750 ml
- 1 taça de vinho = 150 ml
- 1 caneca de vinho = 300 ml
- 1 taça de champagne = 170 ml
- 1 garrafa de vodka = 1 L
- 1 copo americano para aperitivo = 1 dose = 50 ml (geralmente para cachaça)

3.4 Bolos

a) Bolos simples

Entende-se por bolo simples o bolo sem recheio e sem cobertura industrializado ou não. Alguns tipos de bolo simples podem ser encontrados no livro de Pinheiro et al. Na ausência do peso referente a um determinado tipo de bolo simples, considerar:

- 1 fatia média = 60g
- 1 fatia pequena = 30g
- 1 fatia grande = 100g

b) Bolos recheados

Na ausência do peso de um determinado tipo de bolo recheado, considerar:

- 1 fatia média = 1 fatia média de bolo simples (60g) + 30g de recheio
- 1 fatia pequena = 1 fatia pequena de bolo simples (30g) + 34g de recheio
- 1 fatia grande = 1 fatia grande de bolo simples (100g) + 56g de recheio

c) Bolos com cobertura

Na ausência do peso de um determinado tipo de bolo com cobertura, considerar:

- 1 fatia média = 1 fatia média de bolo simples (60g) + 10g de cobertura
- 1 fatia pequena = 1 fatia pequena de bolo simples (30g) + 11g de cobertura
- 1 fatia grande = 1 fatia grande de bolo simples (100g) + 19g de cobertura

d) Bolos com recheio e cobertura*

Na ausência do peso de um determinado tipo de bolo com recheio e cobertura, considerar:

- 1 fatia média = 100g = 1 fatia média de bolo simples (60g) e 40g de recheio + cobertura (30g de recheio e 10g cobertura)
- 1 fatia pequena = 75g = 1 fatia pequena de bolo simples (30g) e 45g de recheio + cobertura (34g de recheio e 11g cobertura)
- 1 fatia grande = 175g = 1 fatia grande de bolo simples (100g) e 75g de recheio + cobertura (56g de recheio e 19g de cobertura).

---

*baseado no Bolo Branco com Glacê e Recheio de Pinheiro et al.

e) Rocamboles

Rocamboles caseiros seguem a mesma padronização do Bolo Recheado. Já para os rocamboles industrializados, considerar:

- 1 fatia média = 24g (com base no rocambole Pullman) = 18g bolo (75%) + 6g (25%) recheio

f) Bolos industrializados – outros tipos

- 1 bolinho sem recheio tipo Bebezinho = 35g
- 1 muffim = 30g
- 1 unidade de Ana Maria = 40g = 30g bolo (75%) + 10g (25%) recheio
- 1 pacote de Ana Maria = 2 unidades = 80g = 60g de bolo (75%) + 20g (25%) de recheio
- 1 unidade de pão de mel sem cobertura (Panco) = 8,6g

3.5 Carnes, Aves e Peixes

No livro de Pinheiro et al. estão disponíveis informações sobre carnes bovinas, frango, carne suína (costela) e peixe (filé ou postas).

Carne Bovina

- 1 bife acebolado (sem especificar a quantidade de cebola): 1 bife frito médio (100g) + 2 fatias de cebola (12g) (Fisberg et al.);

- Carne bovina cozida ou Picadinho de carne = Carne ensopada. Quando não especificar a quantidade consumida, considerar 3 pedaços médios = 105g;

- Carne cozida com legumes (Picadinho de carne com legumes) = Carne bovina ensopada com legumes sendo 70% carne e 30% legumes. *Ex.:* 2 colheres (sopa) carne cozida com vagem e cenoura = 70g = 49g de carne e 10,5g de vagem e 10,5g de cenoura.

- Carne assada recheada = Carne assada + 1 colher (sopa) do recheio para cada fatia média consumida. *Ex.:* 1 fatia média de lagarto assado recheado com cenoura cozida = 90g de carne

assada + 25g de cenoura cozida. Fazer regra de três para obter o peso do recheio para diferentes porções de carne assada (pequena ou grande).

- Almôndega ao sugo: para cada 2 unidades de almôndega, considerar 1 colher (sopa) de molho de tomate.

↳ **Frango**

- Quando não especificar a parte do frango, considerar a coxa (1 coxa de frango média = 40g);

- Frango cozido = Frango ensopado;

- Quando estiver especificado "pedaço", considerar 1 unidade da parte do frango consumida, exceto para peito de frango. *Ex.:* 1 pedaço de sobrecoxa de frango assado = 1 sobrecoxa assada = 65g; 1 pedaço de peito de frango = 65g;

- Para filé de frango (grelhado), considerar o peso do bife frito:
  1 filé de frango grelhado pequeno= 80g;
  1 filé de frango grelhado médio=100g;
  1 filé de frango grelhado grande= 150g;

- 1 unidade de pé de frango = 20g;
- 1 unidade de Steak de frango = 120g

↳ **Carne suína**

- Lombo assado: considerar o peso da Carne bovina assada;
- Bisteca frita: considerar o peso do Bife bovino frito;
- Torresmo: 1 unidade = 6g
- Pé de porco: 1 unidade = 87g

↳ **Peixes**

- Quando não especificado "posta" ou "filé", considerar filé de peixe;
- Peixe empanado ou à milanesa = Peixe frito;

- 1 pedaço de peixe = 92,31g

3.6 Cereais

↳ **Arroz**

No Anexo A página 61 do livro de Fisberg et. al., encontra-se uma relação de pesos referentes ao arroz cozido que devem ser considerados para todo tipo de arroz (branco, parboilizado, arbóreo, integral, selvagem, entre outros). Na ausência de informações como "cheio" ou "raso", consultar, no anexo, a medida sem tais especificações. Informações como "prato fundo" ou "prato raso", consultar Pinheiro et. al.

Preparações como arroz com legumes (p. ex. arroz à grega): considerar 60% do peso como arroz e 40% como legumes[*]. *Ex.:* 4 colheres (sopa) de arroz com cenoura e vagem = 124g = 74,4g de arroz e 24,8g de cenoura e 24,8g de vagem.

↳ **Farináceos**

- Quando não especificar o tipo de farinha consumida junto às refeições (almoço e/ou jantar), considerar farinha de mandioca;

- Farofa com outro(s) ingrediente(s) (p. ex. farofa com milho, farofa com carne seca), atribuir 70% do peso da porção referente à farofa e 30% referente ao(s) outro(s) ingrediente(s). *Ex.:* 3 colheres (sopa) de farofa com milho = 7g, sendo 2 colheres (sopa) de farofa (40g) e 1 colher (sopa) de milho cozido (17g);

↳ **Milho**

- Considerar o peso da porção do milho enlatado na ausência da medida para o milho caseiro.

[**]*proporção de arroz e legumes de Pinheiro et. al (referente à preparação Arroz à Grega, pág. 69).

3.7 Condimentos e Molhos

São criticados apenas os condimentos (temperos como sal, azeite, óleo, vinagre) adicionados aos alimentos crus, como as saladas. No caso dos molhos, considera-se a quantidade relatada pelo indivíduo independente da preparação. Informações detalhadas sobre como criticar condimentos e molhos podem ser encontradas no livro de Fisberg et al. e Pinheiro et al.

Adaptações:

- ½ limão = 1 colher (sopa) de vinagre = 10,65 ml
- 1 "chuvarada" de vinagre = 1 colher (sopa) de vinagre
- Óleo composto: 85% óleo de soja e 15% azeite de oliva
- 1 dente de alho = 3g
- 1 sachê de ketchup = 8g
- 1 sachê de mostarda = 7g

3.8 Embutidos e Frios

↳ Embutidos

Embutidos como salsichas e linguiças podem ser encontrados no livro de Pinheiro et al. Quando não estiver especificado o tipo de salsicha ou linguiça considerar salsicha tipo hot-dog (1 unidade = 31g) e linguiça toscana (1 gomo = 60g; 1 fatia média = 10g).

Para salsicha com molho de tomate, considera-se a proporção de 1 unidade de salsicha hot-dog + 1 colher (sopa) de molho de tomate (20g) (Fisberg et al.).

Deve-se também criticar a quantidade de óleo utilizada na fritura da linguiça, que deverá corresponder a 6% do peso do alimento. *Ex.:* 1 gomo de linguiça frita = 60g e 3,6g de óleo de soja. Quando não especificado o modo de preparo, considerar linguiça frita.

Quando constar a expressão "pedaço de salsicha" ou "pedaço de linguiça" considerar ½ unidade do alimento, respectivamente.

↳ Frios

Fatias de presunto (ou apresuntado), mortadela e queijos amerelos (mozzarella e prato) estão disponíveis no livro de Pinheiro et. al.

Para peito de peru, considerar 1 fatia média = 15g. Informações sobre frios em preparações como sanduíches, consultar a seção 3.19.

3.9 Frutas

Algumas frutas podem ser encontradas no livro de Pinheiro et al. e de Fisberg et al. Atenção especial deve ser dada à padronização da banana: 1 unidade média de banana nanica = 86g (Fisberg et al.). Quando não estiver especificado o tipo de banana considerar nanica. Para outros tipos de banana, consultar o livro de Pinheiro et al.

Na ausência de informações detalhadas sobre tipos e quantidades de frutas utilizadas no preparo da salada de frutas, consultar este item no livro de Pinheiro et al.

Caso esteja especificado apenas os tipos de frutas mas não as quantidades, considerar proporções iguais para cada alimento. *Ex.:* 3 colheres (sopa) de salada de frutas (banana, melão, morango) = 114g = 38g de banana, 38g de melão e 38g de morango.

- 1 unidade de lichia = 5,8g (no NDS: lychee)

3.10 Leguminosas

Feijões

No Anexo B página 64 do livro de Fisberg et. al., encontra-se uma relação de pesos referentes ao feijão cozido que devem ser considerados para todo tipo de feijão (carioca, preto, branco, de corda, fradinho, entre outros). Na ausência de informações como "cheio" ou "raso", consultar, no anexo, a medida sem tais especificações.

Ervilha

Quando não especificar, considerar a medida caseira da ervilha enlatada.

Soja

- 1 colher (sopa) cheia de proteína texturizada de soja (hidratada) = 21g*

---

* informações consultadas em Moreira MA. Medidas caseiras no preparo de alimentos. 2ª ed. AB Editora. 2002.

- 1 colher (sop) cheia de grão de soja cozido = 23g

3.11 Massas

Massas simples (como macarrão e nhoque) ou elaboradas (como lasanha e canelone) podem ser encontradas no livro de Pinheiro et. al.

Adaptações:

- 1 porção de lasanha congelada = 350g (Pão de Açúcar)
- 1 rondeli de presunto e queijo = 40g (Pão de Açúcar)
- 1 pacote de miojo = 80g macarrão cru + 5g de caldo de carne

3.12 Óleos e Gorduras

Alimentos como margarina, manteiga, maionese, requeijão e patê consumidos junto a alimentos como pães e torradas apresentam a seguinte padronização:

- Pães: quando não especificada a quantidade, considerar 1 ponta de faca (7,5g) para cada lado de pão. *Ex.:* 1 unidade de pão francês com margarina = 50g de pão e 15g de margarina;

- Torradas: quando não especificada a quantidade, considerar 1 ponta de faca (5g) para cada unidade de torrada.

- 1 sachê de maionese = 8g

Casos em que o indivíduo consumir mais de uma unidade de pão e a quantidade de margarina ou equivalente não estiver compatível (ex.: 3 pães franceses e 1 ponta de faca de margarina), considerar a quantidade de margarina ou equivalente para cada unidade de pão consumida.

3.13 Ovos

Ovos de galinha (cozidos, mexidos, fritos, omelete) e ovo de codorna estão presentes no livro de Pinheiro et al.

Adaptações:

- 1 unidade de clara cozida* = 30g
- 1 unidade de gema cozida = 15g
- 1 unidade de clara crua = 34g (Fisberg et al.)
- 1 unidade de gema crua = 21g (Fisberg et al.)
- 1 unidade de omelete com frios: 1 unidade de omelete (65g) e 1 fatia média de cada tipo de frios.

3.14 Pães e Biscoitos

Pães

Diversos tipos de pães podem ser encontrados no livro de Pinheiro et al. De maneira geral, quando não especificado o tipo de pão, considerar pão francês.

Outros tipos de pães:

- 1 unidade de mini-pão francês = 16g
- 1 unidade de Bisnaguinha (Panco) = 20g
- 1 unidade de pão de hot-dog = 50g
- 1 fatia média de pão caseiro = 27g
- 1 pedaço de pão caseiro = 51g
- 1 pão tipo Egg Sponge (Panco) = 25g
- 1 unidade de mini-chocotone = 80g
- Chocotone, Colomba Pascal,Gran Páscoa ou equivalente = Panetone

---

* informação obtida do livro de Pinheiro et al. O peso da gema foi estimado pela diferença entre o peso do ovo cozido (45g) e da clara cozida.

Biscoitos

Biscoitos simples (maria, maisena) ou recheados podem ser encontrados no livro de Pinheiro et. al.

Outros tipos de biscoitos:

- 1 unidade de sequilho (Panco) = 2,4g
- 1 unidade de rosquinha (Panco) = 4,6g
- Biscoito de polvilho sem especificar o tipo: considerar o peso do biscoito no formato de rosca.

3.15 *Pizzas*

No livro de Pinheiro et al. são encontradas informações sobre alguns tipos de pizzas, como mozzarella, calabresa, presunto, portuguesa, entre outras.

Na ausência de informações quanto ao tipo de pizza, considerar mozzarella.

Quando nos livros não constar um determinado sabor de pizza, considerar 1 fatia da massa = 60g e 2 colheres (sopa) do recheio.

- Pizzas brotinho: consultar NDS

3.16 *Pratos Mistos*

Devem ser quantificados os pesos finais das preparações, isto é, não é necessário quantificar cada ingrediente utilizado em sua elaboração.

Alguns tipos de pratos mistos como feijoada, cuscuz, strogonoff, salpicão de frango, entre outras preparações, podem ser consultados no livro de Pinheiro et. al.

3.17 Queijos, Iogurtes e Leites Fermentados

Diversos tipos de queijo podem ser encontrados no livro de Pinheiro et al. Quando constar apenas a informação "queijo branco", considerar a medida caseira do queijo minas padrão do livro da Pinheiro et al.

Para o iogurte encontram-se as seguintes padronizações:

- 1 unidade de iogurte sabor frutas (bandeja c/ 6 unidades) = 100g
- 1 garrafinha de iogurte sabor frutas = 180g
- 1 unidade de iogurte natural integral (copo) = 200g
- 1 unidade de iogurte natural desnatado (copo) = 185g
- 1 unidade de Danoninho = 60g
- 1 unidade de leite fermentado (tipo Yakult) = 80g
- 1 unidade de Chandele = 110g
- Catupiry: considerar o peso do requeijão

Na ausência da informação sobre o sabor do iogurte (frutas ou natural), considerar iogurte sabor frutas. Neste caso, considerar o peso do iogurte comercializado na bandeja (100g).

Para iogurtes do tipo natural, na ausência da informação (integral/desnatado), considerar o peso do iogurte natural integral.

3.18 Salgados

Alguns tipos de salgados assados (esfiha, empada) ou fritos (kibe, coxinha, risoles, pastéis) encontram-se disponíveis no livro de Pinheiro et al.

- 1 unidade de Esfiha Habibs = 70g

3.19 Sanduíches

↳ **Sanduíches a base de frios**

Na ausência da quantidade de frios do sanduíche, considerar (Fisberg et al.):

- <u>Mais de um tipo de frio</u>: 1 fatia média de cada frio por unidade de sanduíche consumida. *Ex.:* 1 sanduíche de pão de forma com presunto e queijo = 2 fatias de pão de forma (50g) + 1 fatia média de presunto (15g) + 1 fatia média de queijo mozzarella (20g).

- <u>Apenas um tipo de frio</u>: 2 fatias do alimento. *Ex.:* 1 sanduíche de pão de forma com presunto = 2 fatias de pão de forma (50g) + 2 fatias médias de presunto (30g)

➷ **Sanduíches a base de hamburguer**

Quando não estiverem especificadas as quantidades de cada item do sanduíche, assumir:

- 1 unidade de X-Burguer (Sanduíche "padrão") = 160g
- 1 unidade de X-Salada = 190g
- 1 unidade de X-Egg = 240g
- 1 unidade de X-Bacon = 270g
- 1 unidade de X–Tudo = 345g

➷ **Outros tipos de sanduíches**

- Sanduíche de carne maluca: considerar 2 colheres (sopa) de carne bovina cozida (60g) + 1 colher (sopa) de molho (20g) para cada pão francês.
- Sanduíche de metro: Pão de metro (Fisberg et al., pág. 52).
- Cachorro quente simples/completo: consultar Fisberg et al., pág. 48.

Observação: Para alimentos de redes de fast food, acessar o site da empresa e consultar os ingredientes.

3.20 Sopas

Alguns tipos de sopas caseiras podem ser consultadas no livro de Pinheiro et al. Na ausência de informações sobre um determinado tipo de sopa, considerar:

- 1 concha média de sopa = 130g
- 1 concha pequena de sopa = 60g

- 1 cumbuca de sopa = 300g
- 1 prato fundo de sopa (cheio) = 520g
- 1 prato raso de sopa = 325g
- 1 concha média de sopa desidratada (tipo “sopão”): 24,9g (peso cru)

3.21 Tubérculos

Informações sobre batata e mandioca (aipim), bem como preparações como purê de batatas e polenta (angu) encontram-se no livro de Pinheiro et al.

Adaptações:

- Mandioquinha = Batata Baroa;
- Batata Corada = batata assada sem casca;
- Batata Recheada = considerar a batata cozida e acrescentar 2 colheres (sopa) do recheio;
- 1 pedaço médio de batata cozida = 21,3g;
- 1 palito de batata frita = 7,5g

3.22 Verduras e Legumes

As principais medidas caseiras sobre verduras e legumes podem ser encontradas no livro de Pinheiro et al. e informações adicionais, como pesos de porções, estão presentes no livro de Fisberg et al.

De forma geral, quando consumidos na forma de saladas e na ausência de informações detalhadas, considera-se o peso de verduras e legumes em sua forma crua.

Adaptações (válidas apenas na ausência da medida caseira do alimento):

- 1 garfada de verduras ou legumes = 1 colher (sopa) do alimento;
- 1 pegador de verduras ou legumes picados = 2 colheres (sopa) do alimento;
- 1 pires de folha = 2 folhas;
- 1 pires de verduras ou legumes picados = 2 colheres (sopa) do alimento;
- 1 prato de salada mista com folhas variadas = 35g

- Rúcula = agrião
- Ramo de Brócolis ou Couve-de-Bruxelas: considerar o peso do ramo da couve-flor

Informações sobre saladas mistas do tipo alface e tomate devem ser consultadas no livro de Fisberg et al. Para outros tipos de saladas mistas ou preparações com diferentes legumes (p. ex. jardineira de legumes), considerar as seguintes adaptações:

a) Quando nos livros constar a medida caseira de todos as verduras ou legumes consumidos:

- Procurar o peso correspondente à medida caseira de cada alimento e fazer uma regra de três proporcional para cada item. *Ex.:* 2 colheres (sopa) de salada de agrião, alface e tomate picados: 2/3 colher (sopa) de rúcula = 4,7g; 2/3 colher (sopa) de alface = 5,3g e 2/3 colher (sopa) de tomate picado = 10g.

b) Quando nos livros não constar a medida caseira de todos as verduras ou legumes consumidos:

- Utilizar o peso da medida caseira do alimento (preferencialmente àquele que apresentar maior peso) e fazer uma regra de três proporcional para cada item. *Ex.:* 1 prato raso de salada de agrião, alface e tomate picados. No livro Pinheiro et al., 1 prato raso de agrião ou alface = 80g. Considerar 1/3 para cada alimento (27g de alface, 27g de agrião e 27g de tomate).

Observação: Anotar no questionário qual alimento foi utilizado para obter o peso da medida caseira (válido para o item b).

Anexo 7 – Padrão de digitação – Lista de alimentos

Abacate	avocado, green skin - florida type
Abacaxi	pineapple, fresh, edible portion
Abacaxi em calda	pineapple, syrup pack, unknown if light or heavy
Abóbora cozida	pumpkin, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Abóbora refogada	pumpkin, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Abobrinha cozida	squash, summer type (green or yellow), cooked from fresh, salt - regular, fat used os seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Abobrinha recheada	user recipe, prato misto
Abobrinha refogada	squash, summer type (green or yellow), cooked from fresh, salt - regular, fat used os seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
açafrão	saffran
Açaí	user recipe, confeitaria
Acelga crua	chard, raw, edible portion
Acelga refogada	chard, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Achocolatado Nescau pó	(nesquik), Nestle Nesquik - dry mix, chocolate flavors
Achocolatado Nescau preparado c/ leite	(nesquik), Nestle Nesquik - prepared with milk, chocolate flavors, milk whole (3.5 - 4% fat)
Achocolatado pronto para beber (caixinha)	(quik), milk, mixtures and milk drinks, chocolate, purchased ready-to-drink, regular
Acholatado sem marca pó	(quik), milk, mixtures and milk drinks, chocolate, dry mix - unprepared, plain, regular
Açúcar	sugar, white granulated
Ades (sabores)	milk, soy milk, ready-to-drink, regular, vanilla or other flavors, not fortified
Agrião	watercress, raw, edible portion
Água	(water), water - tap
Água com gás	(water), water - bottle, sparkling or carbonated water, unsweetened
Água de coco	coconut, water (liquid from coconut)
Água mineral	(water), water - bottle, mineral water
Água tônica	(water), water - bottle, tonic water, regular
Aipo / Salsão	celery, raw, edible portion
Alcachofra folhas (em conserva)	artichoke, hearts, canned in water
Alcachofra inteira	artichoke, regular globe - cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, with refuse

Alcaparra	caper
Alface	lettuce, green leaf
Alfajore	cookies and bars, Keebler Fudge Shoppe - Caramel Filled
Alga marinha	seaweed, dehydrated
Algodão doce	candy, other confections, cotton candy or spur sugar
Alho	garlic, fresh, no fat or salt added, edible portion
alho poró	leek
Alho refogado	garlic, fresh, stir fried, without soy sauce mixture, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, satl - regular, edible portion
Almeirão cozido	escarole, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Almeirão cru	escarole, raw, edible portion
Almôndega com molho	meatball, with sauce, beef, hamburguer or ground beef - 10% fat (90% lean meat)
Almôndega sem molho	meatball, without sauce, beef, hamburguer or ground beef - 10% fat (90% lean meat)
Almondegas recheadas com mussarela	user recipe, carnes e preparações
Amarula	beverages, cordial or liqueur, chocolate or cocoa flavored
Ameixa	plum, fresh, edible portion
Ameixa seca	plum, dried, uncooked, with refuse (c/ semente)
Amêndoa	almonds, raw, (dried - unblanched), edible portion
Amêndoa torrada	almonds, roasted, dry roasted, unsalted / salted
Amêndoas de casamento	white jordan almond
Amendocrem	peanut butter, regular, without salt
Amendoim	peanuts, raw (dried), edible portion
Amendoim torrado	peanuts, roasted, dry roasted, salted, edible portion
Amendoim torrado em óleo	peanuts, roasted, oil roasted, salted, edible portion
Amora	blackberries, fresh
Angu	cereal, cooked, cornmeal mush, plain
Arroz à Grega	grains, rice, recipe or mixed dish, fried rice, with vegetables only - no meat
Arroz branco cozido em água com sal	rice, white, regular cooking, cooked in salted water, sesoned with fat, fat used as seasoning-oil, soybean-unhydrogenated, after cooking
Arroz de forno	user recipe, prato misto
Arroz doce	desserts - miscellaneous, pudding, rice (arroz con leche), plain
Arroz integral	rice, brown, regular cooking, cooked in salted water, sesoned with fat, fat used as seasoning-oil,soybean-unhydrogenated, after cooking
Atum enlatado (drenado)	tuna, canned, oil pack, regular, drained
Aveia em flocos	oats, oat bran, dry - unprepared
Azeite de oliva	oil, olive

Azeitona preta	olives, black, edible portion
Azeitona verde	olives, green, edible portion
Bacalhau fresco assado	bacalao, cooked from fresh or frozen, unknow type, baked or microwaved, without coating or marinade, unknown if basted or browed with added fat, salt-regular, after cooking, edible portion
Bacalhau fresco cozido	bacalao, cooked from fresh or frozen, unknow type, stewed or boiled, salt- regular, after cooking, edible portion
Bacalhau hidratado	bacalao, dried and salted - soaked in water
Bacon	bacon, regular, unknow if regular or center cut, regular, before cooking (se for cru) / after cooking (se for frito)
Baguete recheada de calabreza	Pão recheado de calabreza - user recipes, salgados
Baião de dois	user recipe, pratos tipicos
Bala de goma	candy, other confections, gum drops, other
Bala tipo "7 belo"	candy, other confections, gum drops, other
Bala tipo "halls"	candy, other confections, mint candy, other
Bala tipo "jujuba"	candy, other confections, jelly beans, other
Banana	banana, fresh or ripe, edible portion
Banana caramelada	user recipe, confeitaria
Banana frita	(dessert), dessert - miscellaneous, fritter - dessert, banana, salt - no salt added, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated
Banha de porco	fat, animal, pork
Bardana (raiz - goboo)	vegetables, burdock root - root, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used
Barrinha de cereal	cereal bar, regular
Barrinha de cereal com chocolate	snack, granola bars, chocolate coated bar
Batata corada ou sautee	potato, au gratin, prepared from fresh, fat used in recipe - butter, regular, salted, milk - whole, salt - regular
Batata cozida	potato, boiled, without skin, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Batata doce	sweet potato (preparações seguem o mesmo padrão p/ batata inglesa)
Batata frita	french fries - cooked from fresh, fat used in frying - oil, soybean, unhydrogenated, salt - regular
Batata frita do McDonald´s	McDonald´s, lunch and dinner orders, French fries
Batata frita tipo "salgadinho" ou "palha"	potato, chips, ruffled or rippled, unknown if regular or thick cut, ingredient fat not known
Batata recheada com escarola e muçarela	user recipes, salgados
Batata refogada	potato, boiled, without skin, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Batida de kiwi com uva e vodka	user recipe, bebidas alcoolicas

Batida de maracujá	beverages, juice or flavored drink, passion fruit, drink or cocktail
Bauru	user recipe, sanduiches
Beijinho (doce de coco e leite condensado)	user recipe, confeitaria
Berinjela cozida	eggplant, cooked, boiled, salt- regular, fat used as seasoning - no fat added, after cooking, edible portion
Berinjela frita	eggplant, cooked, fried or sautee, fat used in frying - oil, soybean oil - unhydrogenated, salt - regular
Berinjela refogada	eggplant, cooked, boiled, salt-regular, fat used as seasoning- oil, soybean unhydrogenated, after cooking, edible portion
Beterraba cozida	beets, cooked from fresh, boiled, salt- regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Beterraba crua	beets, cooked from fresh, boiled, salt- regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Bife à caçarola	digitar bife a rolê
Bife à milanesa	steak - beef, unknown cut, unknown if visible fat eaten, fried, breaded or batter dipped, home prepared, pan fried, coating eaten, oil used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Bife à role = Carne recheada com cenoura e pimentão	user recipe, carnes
Bife frito/grelhado	steak - beef, unknown cut, unknown if visible fat eaten, fried, without coating or marinade, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Bife suíno frito/grelhado	pork, steak, unknown cut, unknown if vicible fat eaten, fried, without coating or marinade, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Bis	(cookie), cookies and bars, chocolate, wafer
Biscoito água e sal / cream cracker	cracker, wheat, reduced fat
Biscoito amanteigado	(cookie), cookies and bars, butter, plain, commercial package
Biscoito champagne	lady finger
Biscoito club social (normal e integral)	cracker, wheat, regular, regular
Biscoito da sorte	cookies and bars, arroweroot
Biscoito de leite	crackers, milk
Biscoito maisena / maria	cracker, wheat, reduced fat
Biscoito polvilho	user recipe, confeitaria
Biscoito recheado	(cookie), cookie and bars, sandwich, chocolate (ou) vanilla cookies with filling, regular
Biscoito rosquinha (panco)	(cookies), cookies and bars, arrowroot

Biscoito salgado integral	cracker, whole wheat, regular
Biscoito sequilho	cookies and bars, Keebler Fudge Shoppe - Caramel Filled
Biscoito tipo "cookie"	(cookie), cookies and bars, chocolate chip, without nuts, commercial package, regular
Biscoito tipo cracker amanteigada	
Biscoito wafer (tradicional)	(cookie), cookies and bars, chocolate (ou) vanilla, wafer
Bisnaguinha	bun, white, baked commercially
Bisteca (suína) frita/grelhada	pork, chops, fresh, loin, unknown if visible fat eaten, baked or microwaved, without coating or marinade, basted or browned with added fat
Bolacha coquinho	cookies and bars, arroweroot
Bolacha de gergelim (salgada, tipo piraquê)	cracker, wheat, reduced fat
Bolinha de queijo	user recipes, salgados
Bolinho de arroz	grains, rice, recipe or mixed dish, croquette or fried cake
Bolinho de carne/Risole de carne (Croquete)	croquette - beef, fat used in recipe - unknown comercially ou home prepared, fat used in frying - oil, soybean, unhydrogenated
Bolinho de chuva (unid. 15g)	(funnel cake), desserts - miscellaneous, funnel cake - fried
Bolinho de chuva salgado	user recipe, salgados
Bolinho de queijo/Risole de queijo (Croquete)	user recipe, salgados
Bolo com uva passa	user recipes, confeitaria
Bolo de aveia	cake, oatmeal, not frosted or glazed, fat used in recipe - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil, salt - no salt added, egg used in recipe - real egg
Bolo de banana	cake, banana, unknow type, not frosted or glazed
Bolo de cenoura c/ cobertura	cake, carrot, unknown type, frosted, chocolate
Bolo de fubá/milho	bread, cornbread, prepared from recipe, fat used in recipe - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil, salt - no salt added
Bolo de mandioca / aipim	user recipe, confeitaria
Bolo industrializado	cake, white, purchased ready-to-eat, not frosted or glazed
Bolo industrializado c/ frutas cristalizadas	cake, fruitcake, purchased ready-to-eat
Bolo marmore	cake, marble, unknown type, not frosted or glazed
Bolo simples branco	cake, sponge, white or flavored, not frosted or glazed, egg used in recipe - real egg
Bolo simples com massa de nozes	user recipe, confeitaria
Bolo simples de chocolate	cake, sponge, chocolate, not frosted or glazed, egg used in recipe - real egg, salt - no salt added
Bomba / Carolina de chocolate	desserts - miscellaneous, eclair, purchased ready-to-eat, chocolate filling, with chocolate icing
Bombocado	semelhante à queijadinha, user recipe, confeitaria
Bombom	candy, chocolate pieces, candy coated

Brevidade	user recipe, confeitaria
Brigadeirão	user recipe, confeitaria
Brigadeiro	user recipe, confeitaria
Brioche	bread, brioche
Broa de milho	user recipe, confeitaria
Brócolis cozido	broccoli, cooked from fresh, no fat or salt added
Brócolis refogado	broccoli, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Cachorro quente completo	user recipe, sanduiches (digitar em unidades)
Cachorro quente simples	sandwich, hot dog or frankfurter on a bun, with catsup and mustard
Café (infusão)	coffee, regular (caffeinated), made from ground
Café cafeinado de maquina	coffee, regular (caffeinated), from vending machine, escolher tipo
Café descafeinado	coffee, decaffeinated, made from ground
Café descafeinado de maquina	coffee, decaffeinated, from vending machine, escolher tipo
Café soluvel	coffee, regular (caffeinated), made from instant
Caipirinha	user recipe, bebidas alcoolicas
Caipirinha de sake	user recipes, bebidas
Cajuzinho	user recipe, confeitaria
Calda de chocolate	chocolate sauce, syrup (thin), regular
Caldo de cana	guarapo (sugar cane beverage)
Caldo de carne em pó	bouillon (broth), cube or dry crystals - unprepared, regular
Caldo de feijão	digitar sopa de feijão
Calzone de 2 queijos (mussarela e catupiry)	user recipe, salgados
Camafeu	user recipe, confeitaria
Camarão com leite de coco	user recipe, carnes
Camarão cozido	shrimp, cooked from fresh or frozen, stewed or boiled, salt - regular, after cooking, edible portion
Camarão frito	shrimp, cooked from fresh or frozen, fried, without coating or marinated, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Canela	cinnamon, spices
Canelo de carne	user recipe, massas
Canelone de presunto e queijo (com molho de tomate)	user recipe, massas
Canja	user recipe, sopas
Canjica	user recipe, confeitaria
Canudinho de wafer sem recheio (tipo biju)	(cookie), cookies and bars, krumkake
Canudinho wafer recheado (biju)	(cookie), cookies and bars, chocolate (ou) vanilla, wafer

Canudo recheado com doce de leite	user recipe, confeitaria
Capeletti com molho ao sugo	ravioli, meat filled, with tomato sauce, from recipe, hamburger or ground beef - 10% fat (90% lean meat), sat - regular,
Capeletti sem molho ao sugo	ravioli, meat filled, hamburger or ground beef - 10% fat (90% lean meat), sat - regular,
Cappucino	beverages, coffee, cappuccino, prepared from recipe or restaurant, regular, without flavored syrup
Caqui	persimmon, fresh, edible portion (se for em pedaços) / with refuse (se for inteiro)
Cará refogada	cassava, cooked, boiled, regular, oil, soybean-unhydrogenated
Carambola	carambola, fresh
Carne assada / Churrasco	meat, steak beef, unknown cut, unknown if visible fat eaten, baked or microwaved, without coating or marinade unknown if basted or browned with added fat, salt - regular, after cooking, edible portion
Carne cozida	meat, beef, cubes or stew meat, tip or kabobs, unknown if visible fat eaten, steamed, salt- regular, after cooking
Carne de caranguejo (kani-kama)	fish and seafood, crab, imitation, not fat or salt added
Carne louca	user recipe, carnes
Carne moida refogada	ground beef or hamburger, 10% fat (90% lean meat), broiled or grilled, salt - regular, after cooking
Carne seca	beef, jerky
Carolina	(cream puff), dessert - miscellaneous, cream puff, plain shell
Carolina recheada	(cream puff), dessert - miscellaneous, cream puff, purchased ready-to-eatcream filling (ou) chocolate filling, with sugar icing
Castanha de caju	nuts, cashews, roasted, dry roasted, salted
Castanha do Pará	Brazil nuts, unsalted
Catalonia	chard (digitação semelhante à acelga)
Catchup	ketchup, regular
Catupiry	cream cheese, light (18% fat)
Cebola crua	onion, white, yellow or red, raw
Cebola empanada frita	onion, fried onion rings, fast food type, other or unknown location
Cebola frita/refogada	onion, white, yellow or red, cooked, broiled or grilled, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated
Cebolinha	(scallion), scallion or spring onions, raw (tops only)
Cenoura cozida	carrots, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Cenoura crua	carrots, raw, edible portion
Cenoura refogada	carrots, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion

Cereal matinal	cereal, ready-to-eat, corn flakes, presweetned (frosted)
Cereal matinal tipo crunch	cereal, ready-to-eat, flake, rice
Cereja	cherry, fresh, edible portion
Cereja em calda	cherries, canned, syrup pack, light
Cerveja	beverages, beer, regular
Cevada em pó (farinha de cevada)	barley, dry
Chá (Lipton)	beverages, tea, purchased ready-to-drink - all flavors or plain, brand name listing, Lipton Original - sweetened with sugar
Chá (Nestea)	beverages, tea, purchased ready-to-drink - all flavors or plain, brand name listing, Nestea Iced Tea - sweetened with sugar
Chá coado	tea, brewed - all flavors or plain, decaffeinated, unsweetened
Chá de amendoim	user recipes, vitaminas
Chá de camomila	beverages, tea, camomile
Chá de erva-mate	beverages, tea, instant, regular, unsweetened
Chá de saquinho	tea, instant- all flavors or plain, regular, unsweetened
Chá verde	tea, green, regular
Champagne	champgne, white
Chantilly	(chantilly), Chantilly creme, regular whipping cream (31% fat), not whipped
Charuto de repolho	vegetables, cabbage, stuffed cabbage roll, with rice and meat - no cheese
Cheddar McMelt	user recipes, sanduiches
Cheesecake de frutas	cake, cheesecake, Jell-O- brand mix, with fruit
Chiclete/goma de mascar	candy, other confections, chewing gum, regular
Chicória	endive (curly), raw, edible portion
Chilli	chilli, unknow type, canned, beef
Chocolate ao leite	candy, chocolate candy bar, milk, plain
Chocolate branco	candy, chocolate candy bar, white
Chocolate cremoso com licor de amaretto	user recipes, confeitaria
Chocolate de máquina (bebida quente)	milk mixtures and milk drinks, instant breakfast drink, regular, chocolate or coffee flavors, whole milk (3.5 - 4% fat)
Chocolate tipo confetti	candy, brand name listing, M & M´s Plain Chocolate Candies
Chuchu ao forno à bolonhesa	user recipes, pratos mistos
Chuchu cozido	(chayote), chayote - cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used
Chuchu refogado	(chayote), chayote - cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated
Churros de doce de leite	user recipe, confeitaria
Clube soda	beverages, soda pop or soft drink, club soda, regular
Coalhada	milk, acidophilus, unknow % fat (multiplicar por 2 a

	quantidade ingerida)
Coalhada seca	cheese, ricotta cheese, part skin milk
Cobertura para bolo de chantilly	toppings, whipped cream, unknown type
Cobertura para bolo de chocolate	toppings, chocolate, fudge-type (thick), regular
Cobertura para bolo glacê	glaze, white or flavored, made with cream, regular whipping cream (31% - fat) - not whipped, fat used in frosting or glaze - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil
Cocada	candy, others confections, coconut candy
Coco ralado	toppings, flaked coconut
Coentro	coriander leaf, seeds
Cogumelo (champignon)	mushrooms, canned - drained, regular, no fat or salt added
Conchiglione (macarrão recheado) de frango c/ molho	mixed dish, stuffed pasta shell, with chicken, with tomato sauce, chicken - breast, skin remove before cooking, salt - regular
Conchiglione (macarrão recheado) de queijo c/ molho	mixed dish, stuffed pasta shell, cheese filled, with tomato sauce - meatless, cheese - unknown, salt - regular
Cone de sorvete trufado	user recipes, confeitaria
Conhaque	cognac
Coquetel espanhola industrializado (s/alcool)	juice and flavored drink, mixed fruit, dink, pineapple-grapefruit
Coração bovino	beef, organ meats, heart, (escolher preparação - semelhante às outras carnes bovinas)
Cordeiro assado - pedaço	lamb, cubes, kabobs, unknown if visible fat eaten ....
Costela (suína) assada	ribs, pork, fresh, unknown type, baked or microwaved, without coating or marinade, salt - regular, after cooking, edible portion
Costela (suína) cozida	ribs, pork, fresh, unknown type, stewed or boiled, salt-regular, unknow if visible fat eaten, after cooking, edible portion
Costela de carneiro grelhada	meat, lamb, ribs, rack, no visible fat eaten, broiled or grilled- without basting or marinade, salt regular, before cooking
Costela de frango	chicken, back, skin remove befero cooking, after cooking, edible portion
Couve de bruxelas	brussels sprouts, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Couve refogada	kale, cooked from fresh, boiled, salt-regular, soybean oil unhydrogenated, after cooking, edible portion
Couve-flor cozida	cauliflower, cooked from fresh, boiled, salt-regular, fat used as seasoning- no fat used
Couve-flor empanada	vegetables, cauliflower, batter dipped or breaded
Couve-flor refogada	cauliflower, cooked from fresh, boiled, salt-regular, soybean oil unhydrogenated, after cooking, edible portion

Coxinha (Croquete) de frango	croquette - chicken, fat used in recipe - unknown comercially ou home prepared, fat used in frying - oil, soybean, unhydrogenated
Creme de amendoim	peanut butter, regular, without salt
Creme de leite - tradicional	cream, regular whipping cream (31% fat) - not whipped
Creme de milho	user recipe, prato misto
Cremogema	user recipe, formula (**DIGITAR GRAMAS DO PÓ**)
Crepe de chocolate	desserts - miscellaneous, crepe - dessert type, chocolate filled
Croissant (sabores)	user recipe, salgado (digitar em unidades)
Croissant (sem recheio)	croissant, plain, unit: MD - medium - 4 1/2"
Croissant de chocolate	croissant, chocolate, unit: MD - medium - 4 1/2"
Croissant de frango COM catupiry	user recipe, salgados
Croissant de frango SEM catupiry	user recipe, salgados
Croissant de mussarela com calabreza	user recipe, salgados
Cupuaçú	user recipe, confeitaria
Curaçau	beverages, cordial or liqueur, Curacao
Curau	user recipe, confeitaria
Cuscuz (paulista, simples)	user recipe, prato misto
Cuscuz com leite	user recipe, pratos mistos
Damasco	apricot, fresh, edible portion
Damasco desidratado	apricot, dried, uncooked
Dan Top / Teta de nega	user recipe, confeitaria
Danone tipo "Danette" (chocolate)	pudding, chocolate, purchased ready-to-eat, regular
Danone tipo "Danette" (outros sabores)	pudding, other flavors, purchased ready-to-eat, regular
Danoninho	user recipe, confeitaria
Diet shake	user recipes, vitaminas
Dobradinha	user recipes, pratos tipicos
Doce de abóbora	candy, other confections, dulce de calabaza (sweetened pumpkin)
Doce de amendoim caseiro	candy, hershey´s Sweet esccapes - Caramel & Peanut butter Crispy Bar
Doce de banana	user recipe, confeitaria
Doce de batata doce	dulce de camelote
Doce de caju	user recipes, confeitaria
Doce de leite	dulce de leche (milk dessert or milk candy)
Doce de leite com ameixa	user recipes, confeitaria
Doce de mamao	user recipes, confeitaria
Doce sírio folhado	user recipe, confeitaria
Doce tipo "goma" (dentadura, amora, minhoca)	candy, other confections, gummi worm
Drinks (alcoolico)	beverages, cocktail, escolher o drink

Empada (massa base)	user recipe, salgado
Empada (sabores)	user recipe, salgado
Energético	juice or flavored drinks, Powerade, all flavors
Energético(tipo red bull)	red bull, red bull energy drink
Enroladinho (= Enroladinho de presunto e queijo)	user recipe, salgado
Enroladinho de salsicha	user recipe, salgado
Erva doce	(fennel), fennel bulb - raw
Ervilha enlatada	green peas, canned - drained, regular, non fat or salt added
Escarola cozida	escarole, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Escarola crua	escarole, raw, edible portion
Escarola refogada	escarole, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking
Escondidinha de carne seca	user recipes, pratos tipicos
Escondidinho de carne moída	user recipes, pratos tipicos
Escondidinho de carne moída e batata	user recipes, pratos mistos
Escondidinho de frango	user recipes, pratos tipicos
Esfiha (massa base)	user recipe, salgado
Esfiha aberta / fechada (sabores)	user recipe, salgado
Esfiha Aberta de brigadeiro	user recipe, confeitaria
Esfiha de camarão	user recipes, salgados
Esfiha de chocolate branco	user recipes, confeitaria
Esfiha de escarola com queijo	user recipes, salgados
Esfiha de presunto e queijo	user recipe, salgados
Espanhola - batida com álcool	user recipe, bebidas alcoólicas
Espinafre cozido	spinach, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Farelo de trigo	bran, wheat - dry
Farinha de mandioca	ingredient, tapioca-dry
Farinha de maracujá	user recipe, condimento
Farinha de milho	ingredients, cornmeal - dry, yellow
Farinha de milho p/ polenta ou cuscuz (preparado)	(cornmeal), cereal, cooked, cornmeal mush, plain, prepared with water, salt - regular, no fat added, after cooking
Farinha de rosca	bread, bread crumbs, plain
Farinha láctea	user recipe, formula (**DIGITAR GRAMAS DO PÓ**)
Farofa "completa" (bacon, lingüiça, etc)	user recipe, pmisto
Farofa simples/industrializada	ingredient, tapioca-dry
Feijão azuki (doce japonês)	beans, adzuki, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used, after cooking (ADICIONAR 40% DO PESO EM AÇÚCAR)

Feijão azuki (feijão japonês)	beans, adzuki, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Feijão carioca	beans, brown, canned - drained, regular, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean-unhydrogenated (DIGITAR METADE DA QUANTIDADE REFERIDA PELO ENTREVISTADO)
Feijoada	user recipe, prato misto
Feijoada vegetariana	user recipe, pratos mistos
Fermento biológico tipo "fleischmann"	ingredient, yeast, baking - compressed
Fermento em pó	ingredient, baking powder, regular
Figado bovino	liver, beef (digitar a preparação)
Figado de frango	liver, chicken (digitar a preparação)
Figo	figs, fresh, edible portion
Filé de frango (carcaça do frango)	chicken, breast, skin removed before cooking, broilled or grilled, without coating or marinade, salt - regular
Filé de frango à milanesa	chicken, breast, skin removed before cooking, fried, breaded or batter dipped, home prepared, pan fried, coating eaten
Filé de frango à parmegiana	user recipes, carnes
Filé de peixe empanado (à milanesa)	(fish), fish and seafood, unknown type, cooked from fresh or frozen, fried, breaded or batter dipped, home prepared, pan fried, coating eaten, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Filé: Frango enrolado com presunto e queijo e molho	user recipes, carnes
Fogazza (frita / assada)	user recipe, salgados
Fogazza de calabreza frita	user recipe, salgados
Fogazza de frango assada	user recipe, salgados
Fogazza de pizza (mussarela e tomate)	user recipe salgados
Fogazza de presunto e queijo	user recipe, salgados
Folha de beterraba cozida	(beet greens), greens, beet, cooked, boiled, regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking, edible portion
Folha de beterraba refogada	(beet greens), greens, beet, cooked, boiled, regular, fat used as seasoning - oil, soybean oil - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Folha de louro	spices, bay leaf
Framboesa	raspberry, fresh, red
Frango (asa)	wing
Frango (coração)	chicken, heart, (escolher preparação)
Frango (moela)	chicken, gizzards (escolher preparação)
Frango (pé)	chicken, feet (escolher preparação)
Frango (peito)	breast

Frango (pescoço)	neck
Frango (sobrecoxa)	drumstick
Frango assado (coxa)	chicken, thigh, unknow if skin eaten ou skin eaten ou skin not eaten, baked or microwaved, without coating or marinade, unknow if basted or browned with added fat, salt-regular, after cooking, with refuse
Frango com pele	chicken, (parte do frango), skin eaten
Frango cozido (coxa)	chicken, thigh, unknow if skin eaten ou skin eaten ou skin not eaten, stewed or boiled, salt-regular, after cooking, with refuse
Frango frito / à passarinho (coxa)	chicken, thigh, unknow if skin eaten ou skin eaten ou skin not eaten, fried, without coating or marinade, fat using in fryng - oil soybean unhydrogenated, salt - regular, after cooking, with refuse
Frango sem pele	chicken, (parte do frango), skin removed before eating
Frango xadrez	user recipe, pratos tipicos
Fruta do conde	custard apple
Frutas	se a pessoa comeu a fruta toda --> with refuse, se foi uma fatia ou um pedaço --> edible portion
Galinhada	user recipes, pratos mistos
Gatorade	gatorade - ready-to-drink, all flavors
Geladinho (apenas gelo e flarorizante)	sno-cone
Gelatina diet	DIGITAR EM GRAMAS (sendo: 3.1 g de pó p/cada 120g de gelatina pronta): gelatin, powder, flavored, sugar free
Gelatina normal (sabores)	DIGITAR EM GRAMAS (sendo: 7g de pó p/cada 120g de gelatina pronta): gelatin, powder, flavored, regular
Geléia "light" (sabores)	jams or preserves, reduced sugar
Geléia (sabores)	jams or preserves, regular
Geléia de mocotó	user recipe, confeitaria
Gemada	eggnog, whole
Gergelim	sesame, kernels (hulled), dried
Germen de trigo	grains, wheat, germ, crude
Goiaba	guava, fresh common, with refuse
Goiabada	candy, other confections, dulce de guayaba (sweetened guava paste)
Goma árabe	aplets
Granola	granola, commercial, lowfat
Grão de bico cozido	chickpea, cooked from dried, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Groselha/guaraná	currants, juice
Guacamole	guacamole, salt regular
Guaraná com açaí (bebida energética)	soda pop or soft drink, non-cola, regular
Guaraná em pó	coffee, regular, made from ground (DIGITAR EM GRAMAS)

Gyoza de carne (pastel oriental)	(dumplings), dumplings - main dish type, beef, fat used in recipe - oil, soybean oil - unhydrogenated, beef - hamburger or ground beef, 10% fat (90% lean meat)
H2Oh	beverages, water - bottled, sparkling or carbonated water, unsweetened, without ice
Hamburger bovino	(ham), hamburger or ground beef, 10% fat (90% lean meat), broiled or grilled, salt - regular, after cooking
Hamburger de frango (digitar BEFORE COOKING)	(ham), hamburger or ground beef, 15% fat (85% lean meat), broiled or grilled, salt - regular, before cooking
Homus	dips, hummus (chickpea), salt - regular
hortelã	mint, peppermint - fresh
Inhame	yam
Iogurte (poupa de fruta)	yogurt, fruited, regular, whole milk
Iogurte (sabores)	yogurt, other flavors, regular, whole milk
Iogurte natural	yogurt, plain, whole milk
Jaboticaba	elderberrie, fresh
Jaca	jackfruit, fresh, edible portion (miolo)
Jiló refogado	okra, cooked from fresh, boiled, salt - egular, fat used as seasoning- oil, soybean-unhydrogenated, after cooking, edible portion
Joelho de porco	meat, pork, hocks, cured,no fat added
Jurubeba	wine, other dessert (>15% alcohol), sweet
Kafta	meatball, without sauce, beef, hamburguer or ground beef - 10% fat (90% lean meat)
Kibe cru	user recipe, pratos tipicos
Kibe frito/assado	user recipe, salgados
Laranja	orange, fresh, with refuse
Lasa de mussarela com massa integral	user recipes, massas
Lasanha à Bolonhesa	lasagna, from recipe, beef, hamburger or ground beef - 10% fat (90% lean meat), salt - regular, cheese - unknown, cheese - mozzarella cheese, whole milk
Lasanha aso 4 queijos	user recipe, massas
Lasanha de berinjela	user recipe, massas
Lasanha de pizza	user recipe, massas
Lasanha de presunto e queijo à Bolonhesa	user recipe, massas
Lasanha de presunto e queijo ao molho branco	user recipe, massas
Lasanha de presunto e queijo ao sugo	user recipe, massas
Leite condensado	ingredient, condensed milk (sweetened) - undiluted, regular, regular
Leite de soja	milk, soy milk, ready-to-drink, regular, plain, not fortified
Leite desnatado	milk, skim, no fat or fat free
Leite em pó	milk, unprepared dry powder, whole

Leite integral	milk, whole milk (3.5-4%fat)
Leite semi-desnatado	milk, 2% fat or reduced fat
Lentilha	lentils, cooked from dried, boiled, regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Levedo de cerveja	ingredient, yeast, baking - active dry
Lichia	(lychees), lychees - fresh
Licor (outro sabores)	beverages, cordial or liqueur, other flavors
Licor de café	beverages, cordial or liqueur, coffee flavored
Licor de chocolate	beverages, cordial or liqueur, chocolate or cocoa flavored
Licor de menta	beverages, cordial or liqueur, creme de menthe
Limão	lime, fresh, edible portion (se for fatia ou metade) / with refuse (se for inteiro)
Limonada	user recipe, sucos
Linguiça de frango	sausage, turkey/pork/beef - smoked (reduced fat)
Linguica de porco defumada	sausage, pork, smoked
Lingüiça de porco fresca	sausage, pork, fresh, after cooking
Linguica toscana ou calabresa	sausage, linguica, after cooking
Linhaça	flax seed, not fortificade
Lombo (suíno) assado	pork, chops, fresh, top loin, unknown if visible fat eaten, baked or microwaved, without coating or marinade, not basted or browned with added fat
Lula cozida	squid, cooked from fresh or frozen, stewes or boiled, salt-regular, after cooking
Lula frita	squid, cooked from fresh or frozen, fried, without coating or marinade, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt- regular, after cooking
Maçã	apple, fresh, with skim, with refuse
Maçã do amor	apple, candied or caramel apple
Macarrão ao alho e óleo	user recipe, massas
Macarrão ao alho e óleo com atum	user recipe, massas
Macarrão com frango, lingüiça e molho vermelho	user recipes, pratos mistos
Macarrão com legumes	user recipe, massas
Macarrão com molho branco	90% spaghetti noodles, white, cooked in salted water, seasoned with fat, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking + 10% sauce, white, unknow if commercial or homemade
Macarrão com molho de tomate (ao sugo)	spaghetti - main dish (noodles and sauce), with tomato sauce, without meat or poultry, from recipe, unknown
Macarrão com molho e carne (a bolonhesa)	(spaghetti), spaghetti - main dish (noodles and sauce), with tomato sauce, with meat, from recipe, homemade, made with commercial sauce, meat - beef, hamburger or ground beef, 10% fat (90% leam meat), plain, regular, regular
Macarrão com sardinha	user recipe, massas

Macarrão cozido	spaghetti noodles, white, cooked in salted water, seasoned with fat, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking
Maionese	(mayo), mayonnaise or mayo type dressing, real, low fat, regular
Maisena/amido de milho	cornstarch, ingredient
Mamão	papaya, fresh, edible portion (se for fatia ou metade)
Mandioca cozida	cassava (yuca), cooked, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used
Mandioca frita	cassava (yuca), cooked, fried or sauteed, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular
Mandioquinha cozida	cassava (yuca), cooked, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used
Manga	mango, fresh, edible portion (se for em fatias ou pedaços)
Manjar branco	(tembleque), desserts - miscellaneous, Hispanic, Tembleque
Manjar com calda de ameixa	user recipe, confeitaria
Manjericão	basil, dried
Manteiga	butter, regular, salted
Margarina com sal	margarine, regular, tub, salted, soybean oil
Margarina light com sal	margarine, diet, unknown % fat, salted
Margarina light sem sal	margarine, diet, unknown % fat, unsalted
Maria mole	user recipe, confeitaria
Marmelada	user recipes, confeitaria
Massa de canudinho	user recipe, confeitaria
Massa de rolinho primavera	wrapper, egg roll wrapper
Massa pão de ló	cake, sponge, white or flavored, not frosted or glazed
Maxi Bauducco - Chocolate (1 unidade = 25g)	user recipe, confeitaria
Maxi Bauducco - Coco (1 unidade = 25g)	14g cookies and bars, shortbread, unknown + 4g candy, other confections, coconut candy
Maxixe (cozido)	vegetables, winter melon (waxgourd or chinese preserving melon), boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used
MC Colosso	user recipes, confeitaria
MC Nifico bacon	user recipe, sanduiches
Mel	honey
Melância	watermelon, fresh, edible portion
Melão amarelo	melon, casaba, fresh edible portion
Melão cantaloupe	melon, cantaloupe, fresh, edible portion
Mexerica	tangerine, fresh, edible portion
Mexilhão	mussel
Milho cozido (espiga)	corn, cooked from fresh, cob, no fat or salt added, after cooking, edible portion
Milho cozido (grãos)	corn, cooked from fresh, whole kernel, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used, after

	cooking
Milho enlatado	corn, canned, regular - drained, no fat or salt added
Milkshake	(milkshake), milk, mixtures and milk drinks, from soft serve machine, (escolher sabor)
Mingau de aveia	cereal, cooked, Hispanic, oatmeal with milk and sugar - Avena con leche
Mingau de chocolate	
Mingau de fubá/farinha de milho	cereal, cooked, Hispanic, cornmeal mush with milk and sugar - Harina de maiz con leche
Mingau de maisena	cereal, cooked, cornstarch with milk
Mingau de Neston	user recipes, confeitaria
Mingau de trigo	cereal, cooked, Hispanic, Cream of Wheat with milk and sugar
Miojo/Lamen/Macarrão - DIGITAR O TEMPERO	noodle, egg noodle substitute (cholesterol free, no yolk), cooked in unsalted water, fat using as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, (80G) BEFORE COOKING + 5g bouillon (broth), cube or dry crystals - unprepared, regular
Misoshiru (sopa/caldo oriental)	user recipe, pratos tipicos
Misto quente	sandwich, ham and cheese, grilled
Mocotó	shank, unknown if visible fat eaten
Molho ao sugo	sauce, tomato, regular, unknow if commercial or homemade
Molho barbecue	sauce, barbecue sauce, commercial
Molho bolonhesa	sauce, spaghetti sauce, with meat, homemade, made with commercial sauce, beef, hamburger or ground beef, 10% fat (90% lean meat), plain, regular, regular
Molho branco	sauce, white, unknow if commercial or homemade
Molho curry	sauce, curry sauce, prepared without cream, fat used in recipe - unknown - commercially prepared, regular
Molho de hortelã	user recipe, molhos
Molho de pimenta	sauce, hot pepper
Molho de queijo	sauce, cheese
Molho de tomate	sauce, tomato, regular
Molho inglês	sauce, Worcesterchire, regular
Molho madeira	gravy, beef, prepared with wine
Molho para saladas (base de maionese)	mayonnaise or mayo type dressing, mayo type salad dressing, regular
Molho para saladas (sem maionese)	dressing for salads, unknow type - commercial, clear, regular
Molho pesto	sauce, pesto sauce, homemade, fat used in recipe - oil, soybean - unhydrogenated
Molho rosê	user recipe, molhos
Molho tártaro	tartar sauce
Molho vinagrete	user recipe, molhos
Morango	strawberry, fresh, edible portion

Mortadela	sausage, mortadella
Mostarda	sauce, mustard
Moti (bolinho japonês feito de arroz)	digitação idêntica ao arroz branco (SEM SAL E SEM ÓLEO)
Mousse de chocolate	desserts - miscellaneous, mousse - dessert type, chocolate, cream - regular whipping cream (31% fat) - not whipped
Mousse de frutas (ex.maracujá, abacaxi,...)	desserts - miscellaneous, mousse - dessert type, fruit, cream - regular whipping cream (31% fat) - not whipped
Mucilon	user recipe, formula (**DIGITAR GRAMAS DO PÓ**)
Muffin	bread, muffins, escolher tipo
Nabo cozido	turnip, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat added, after cooking, edible portion
Nabo em conserva (pickles)	turnip, pickled
Neston	cereal , ready-to-eat, flake, oat
Nhoque	user recipe, massas
Nhoque recheado com mussarela	user recipes, massas
Nhoque recheado de queijo	gnocchi (cheese)
Nozes	walnuts
Nuggets	chicken, commercial pre-coatedor breaded, chicken nuggets or sticks
Nutella	filberts, spread (e.g. Nutella)
Óleo de canola	oil, canola
Óleo de girassol	oil, sunflower
Óleo de milho	oil, corn
Óleo de soja	oil, soybean - unhydrogenated
Omelete	egg, omelet, plain, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, egg used in recipe - real egg
Omelete recheado (carnes ou vegetais etc)	egg, omelet, (escolher "recheio"), fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, egg used in recipe - real egg
Oregano	oregano, dried
Orelha de porco	pork, ears, stewed or boiled, salt - regular,
Ostras	oyster, raw, unknown kind, edible portion
Ovo (clara)	egg, white only, cooked
Ovo (gema)	egg, egg yolk only, cooked
Ovo cozido	egg, boiled
Ovo frito	egg, fried, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular
Ovo mexido	egg, scrambled, plain, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt-regular
Ovo mexido com ingredientes (vegetais ou carnes)	egg, scrambled, (escolher ingredientes), fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt-regular
Ovomaltine	(ovaltine), Ovaltine - dry mix, Chocolate Malt
Paçoca	user recipe, confeitaria

Paio	sausage, pork, smoked
Palmito	(hearts of palm), vegetables, hearts of palm - canned, no fat or salt added
Pamonha	user recipe, confeitaria
Panetone	bread, panettone
Panqueca sabores	user recipe, massas
Pão ciabatta	Italian bread
Pão com recheio de presunto e queijo	user recipe, salgados
Pão com recheio de queijo	user recipe, salgados
Pão de alho p/ churrasco	bread, loaf, garlic bread with "butter"
Pão de banha	bread, foccacia, fat used, lard, salt, regular
Pão de batata	user recipe, salgado
Pão de batata com hamburguer	user recipe, salgados
Pão de batata recheado de calabresa	user recipe, salgado
Pão de cachorro quente	hot dog bun, white
Pão de forma branco	white bread, regular, commercial (ou) homemade or bakery
Pão de forma integral/preto	wheat bread, whole wheat, regular, commercial
Pão de hamburguer	hamburger bun, white
Pão de leite/sponge/coco/ (tipo macio)	buns, white, baked commercially
Pão de mandioca	bread, loaf, potato
Pão de manteiga	user recipe, salgados
Pão de mel	user recipe, confeitaria
Pão de milho	bread, loaf, cornmeal and molasses
Pão de queijo	bread, rolls, cheese bread
Pão doce	rolls, sweet roll, baked commercially, without frosting or glaze, without fruit or nuts
Pão doce c/ cobertura	rolls, sweet roll, baked commercially, with frosting or glaze, without fruit or nuts
Pão francês	French bread
Pão francês c/cobertura de mussarela	user recipes, salgados
Pão francês integral	wheat bread, white and whole wheat swirl
Pão glúten	wheat bread, whole wheat, regular, commercial
Pão italiano	Italian bread
Pão light	white bread, reduced calorie (light, hight fiber)
Pão sírio	pita bread, white
Pão sovado	bread, loaf, barley
Papinha de bebê	Baby food, escolher o sabor
Pasta de gergelim / manteiga de gergelim	tahini (sesame butter)
Pastel de bauru (presunto e	user recipe, salgados

queijo)	
Pastel de brigadeiro	user recipe, confeitaria
Pastel de carne seca	user recipe, salgados
Pastel de frango com catupiry	user recipe, salgado
Pastel de frango com cogumelo	user recipe, salgado
Pastel de ricota	user recipes, salgados
Pastel de vento / cavaco	user recipe, salgado, massa base de pastel
Pastel sabores	user recipe, salgado
Patê de berinjela	user recipe, molhos
Pate de berinjela com sardela	user recipe, pratos tipicos
Patê de ovo cozido	user recipes, molhos e acompanhamentos
Patê de ricota	user recipe, molhos e acompanhamentos
Patês (atum, sardinha, etc)	user recipe, molhos
Pavê	user recipe, confeitaria
Pavê de ricota	user recipe, confeitaria
Pé de moleque/moça	candy, other confections, peanut brittle
Peito de peru	lunchmeats and sausages, turkey, ham, regular
Peito/Filé de frango recheado (presunto e queijo)	cordon bleu, chicken, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated
Peixe assado	(fish), fish and seafood, unknown type, cooked from fresh or frozen, baked or microwaved, without coating or marinade, not basted or browned with added fat, salt - regular, after cooking, edible portion
Peixe cozido	(fish), fish and seafood, unknown type, cooked from fresh or frozen, stewed or boiled, salt - regular, after cooking, edible portion
Peixe frito	(fish), fish and seafood, unknown type, cooked from fresh or frozen, fried, without coating or marinade, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Pepino	cucumber, raw, without peel, edible portion
Pêra	pear, fresh, with refuse
Pernil assado	pork, chops, fresh, unknown cut, unknown if visible fat eaten, baked or microwaved, without coating or marinade, not basted or browned with added fat, salt - regular, after cooking, edible portion
Peru	turkey, (escolher parte do peru), (ecolher preparação) - semelhante ao frango
Peru assado (fatia - peito)	turkey, breast, unprocessed, unknown if skin eaten, baked or microwaved, without coating or marinade, not basted or browned with added fat, salt - regular, after cooking, edible portion
Pêssego	peach, fresh, edible portion+A1:B840
Pêssego em calda	peach canned, syrup pack, light
Petit gateau	user recipe, confeitaria
Picolé de açaí	user recipe, confeitaria

Pimenta (Molho de pimeta)	sauce, hot pepper
Pimenta do reino	pepper (ground), black
Pimenta vermelha (pó)	pepper (ground), red
Pimentão cozido	pepper, (escolher tipo), cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used
Pimentão refogado	pepper, (escolher tipo), cooked, stir fried, without soy sauce mixture, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Pimentão verde	pepper, green pepper - sweet, raw
Pimentão vermelho ou amarelo	pepper, sweet red (ou) sweet yellow, raw
Pinga	vodka, plain (pinga e vodka possuem o mesmo teor de alcool - 40% a 50% - CISA centro de informações sobre saúde e alcool)
Pinhão (pinha)	user recipes, pratos tipicos
Pipoca de microondas salgada	popcorn, microwave popped from package, regular, with salt, no fat or salt added
Pipoca de rua	popcorn, commercially popped (prepopped), not "buttered"
Pipoca doce	popcorn, caramel or sugar coated, prepared from home recipe, fat used in recipe - oil, soybean - unhydrogenated, salt - no salt added
Pipoca salgada	popcorn, home popped, popped in fat, fat used in recipe - oil, soybean - unhydrogenated, topped with fat and/or salt, salt - regular
Pirão de frango	user recipes, pratos tipicos
Pirão de peixe	user recipes, pratos tipicos
Pirulito	lollipop
Pizza de brócolis	user recipe, pizza
Pizza de brigadeiro	user recipe, pizza
Pizza de escarola	user recipe, pizza
Pizza de morango	user recipe, pizza
Pizza de mussarela com bacon	user recipe, pizza
Pizza de mussarela com milho	user recipe, pizza
Pizza de mussarela de bufalo com tomate seco	user recipes, pizza
Pizza de palmito com mussarela	user recipe, pizza
Pizza de rúcula com tomate seco (c/mussarela)	user recipe, pizza
Pizza de strogonof de frango	user recipe, pizza
Pizzas	user recipe, pizza
Polenta cozida	cereal, cooked, grits (polenta), regular cooking, prepared with water, salt - regular, margarine, regular, tub, salted, oil soybean.
Polenta frita	cereal, cooked, cornmeal mush, fried, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular

Polvo cozido	octopus, cooked from fresh or frozen, stewed or boiled, salt - regular, after cooking
Presunto	lunchmeats and sausages, ham, regular, regular (approx 5% fat), regular
Presunto magro	lunchmeats and sausages, ham, regular, low fat
Pretzels	pretzels, (escolher cobertura)
Pudim de chocolate	user recipe, confeitaria
Pudim de chocolate diet	pudding, chocolate, purchased to eat, sugar free
Pudim de chocolate Diet com morango e mamão	user recipe, confeitaria
Pudim de leite	desserts, Hispanic, Flan
Pudim de leite condesado = pudim gelado	user recipe, confeitaria
Pudim de pão	desserts - miscellaneous, Hispanic, budin de pan (bread pudding with evaporated milk, raisins, rum)
Purê de batata	mashed potato, prepared from fresh, fat used in recipe - no fat used, milk - whole (3.5 - 4% fat), salt - regular
Purê de mandioquinha	cassava (yuca), cooked, boiled, salt - no salt added, fat used as seasoning - no fat used
Pururuca	pork, skin - fried pork rind, other brands
PVT refogada	user recipe, carnes e preparações
Queijadinha	user recipe, confeitaria
Queijo branco fresco	american cheese, process - reduced fat
Queijo cheddar	cheese, Cheddar cheese, process cheese spread
Queijo coalho	american cheese, process
Queijo de cabra	goat cheese
Queijo emental/suiço	swiss cheese, process
Queijo gorgonzola	blue cheese
Queijo mussarela/meia cura	mozzarella cheese, whole milk
Queijo parmesão - ralado	parmesan cheese - dry (grated) - regular
Queijo prato	Mozzarella cheese, part skim milk
Queijo provolone	provolone cheese - natural
Queijo ricota	ricotta cheese - whole milk
Queijo tipo polenguinho	cream cheese, spread - cream cheese based
Quiabo refogado	okra, cooked from fresh, stir fried, without soy sauce mixture, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular, after cooking, edible portion
Quiche de catupiry	user recipe, salgados
Quindim	user recipe, confeitaria
Rabada	oxtail, beef - oxtail, visible fat eaten, stewed or boiled, sat regular
Rabanada	(torrejas), dessert - miscellaneous, Hispanic, torrejas or galician (fritter), fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated
Rabanete	radish, raw, edible portion

Ração humana	user recipe, formula
Ragazzone de marguerita	user recipe, massas
Rapadura	(sugar cane), guarapo (sugar cane beverage)
Raspadinha	sno-cone
Raspas de laranja	ingredient, orange peel
Raspas de limão	ingredient, lemon peel
Ravioli de carne (com molho vermelho)	mixed dish, ravioli, meat filled, with tomato sauce, from recipe, 10% fat (90% lean meat), salt - regular
Ravioli de espinafre (com molho vermelho)	ravioli, spinach filled, with tomato sauce, salt - regular
Ravioli de queijo (com molho vermelho)	mixed dish, ravioli, cheese filled, with tomato sauce, from recipe, fat used in recipe - no fat used, salt - regular
Recheio cremoso de bolo (maracujá)	(fillings), filling - dessert type, other fresh fruit with glaze, fruit - passion fruit (maracuya) - fresh
Recheio de bolo (chantilly)	(chantilly), Chantilly creme, regular whipping cream (31% fat), not whipped
Recheio de bolo (chocolate)	(fillings), filling - dessert type, chocolate cream, unknown if from mix or recipe, milk - whole (3.5 - 4% fat)
Recheio de bolo (creme)	(fillings), filling - dessert type, other cream flavors, with egg, milk - whole (3.5 - 4% fat)
Refrigerante	beverages, soda pop or soft drink, fruit flavored, regular, caffeine free
Refrigerante - Coca cola	soda pop or soft drink, Coke, regular
Refrigerante - Fanta	soda pop or soft drink, Fanta, regular
Refrigerante - Sprite	soda pop or soft drink, Sprite, regular
Refrigerante diet	beverages, soda pop or soft drink, fruit flavored, diet, caffeine free, unknown artificial sweetener
Repolho cozido ou refogado	cabbage, green, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Repolho cru	cabbage, green, raw
Requeijão	cream cheese, light (18% fat)
Risole de presunto	user recipe, salgados
Risole de presunto e queijo	user recipe, salgados
Risoto de camarão	mixed dish, with rice, fish or seafood, cream or white sauce base, with cheese, with carrots or dark green vegetables, fish or seafood - shrimp, cooked from fresh or frozen, homemade, made with cream, fat used in recipe - no fat used, cream - regular whipping cream (31% fat) - not whipped, salt - regular, cheese - parmesan cheese, dry (grated), regular
Risoto de carne	mixed dish, with rice, beef, gravy base, with cheese / without cheese, without vegetables
Risoto de frango	grains, rice, Hispanic, arroz con pollo - with chicken in tomato sauce
Rocambole de carne	mixed dish, Hispanic, albondigon (meat loaf)
Rocambole de frango (frango	user recipe, carnes

recheado) - catupiry	
Rocambole recheado com cremes ou doce de leite	cake, jelly roll, other flavored cake, custard type filling, prepared with milk, whole (3.5 - 4%fat), egg used in recipe - real egg
Rocambole recheado de goiabada	cake, jelly roll, other flavored cake, fruit preserve type filling, egg used in recipe - real egg
Rolinho primavera de vegetais	user recipe, pratos tipicos
Rondele de crane calabreza com molho	user recipe, massas
Rondele de frango (com molho de tomate)	user recipe, massas
Rondele de presunto e queijo (com molho de tomate)	user recipe, massas
Rosbife	user recipe, carnes e preparações
Rosca simples	donut, cake, regular, plain
Rúcula	arugula - raw, edible portion
Sagu	tapioca-dry
Sal	salt, regular
Sal grosso	salt, sea
Salada de batata com atum (sem maionese)	
Salada de frutas	salad, fruit salad with mixed fruit, plain - fresh fruit
Salada de maionese	user recipe, pmisto
Salada de repolho, cenoura, maionese e cheiro verde	user recipes, pratos mistos
Salame	salami, unknow type
Salgadinho Bacon (rabo de porco)	user recipe, salgados
Salgadinho Doritos	chips - snack type, Doritos Tortilla Chips - Nacho Cheesier
Salgadinho Ruffles	Ruffles, regular
Salgadinho tipo Fandangos / Glico	corn chips, ingredient fat not known
Salgadinho tipo Fofura, Cebolitos, etc	snacks, brand name listing, Cheetos - Puffs
Salgadinho tipo Fofura, Cebolitos, Torcida, etc	snacks, brand name listing, Cheetos - Puffs
Salgados assados (base)	user recipe, salgados
Salgados fritos (base)	user recipe, salgados
Salmão assado	salmon, cooked from fresh or frozen, unknown kind, baked or microwaved, withou coating or marinade, not basted or browned with added fat, salt - regular, after cooking, edible portion
Salmão crú	salmom, cooked from fresh or frozen, pink, no fat or salt added, after cooking, edible portion
Salsicha comum	hot dogs, frankfurters, or weiners, regular (combination of meats), regular, regular, plain
Salsicha de frango	hot dogs, frankfurters, or weiners, chicken
Salsinha	parsley, fresh, edible portion

Sanduiche de mortadela	user recipe, sanduiches
Sanduíche de ovo	sandwich, fried egg
Sanduiche de salame	user recipe, sanduiches
Sanduiche no pão de forma de frango desfiado	user recipes, sanduiches
Sanduíches do McDonald´s	(mc), McDonald´s, lunch and dinner orders, (escolher lanche)
Sarapatel	user recipe, pratos tipicos
Sardinha enlatada	sardines, canned in oil, drained, no fat added
Sardinha frita	sardines, cooked from fresh or frozen, fried, without coating or marinade, fat used in frying - oil, soybean - unhydrogenated, salt - regular
Sashimi	fish and seafood, sashimi - raw fish
Sequilhos	cookies and bars, bizcochitos (anise seed)
Serralha / dente de leão	(dandelion), dandelion greens, cooked, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Shoyo / molho de soja	soy sauce, regular
Smirnoff ice c/ coca cola	user recipes, bebidas
Soja	soybeans, cooked from dried, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - no fat used, after cooking]
Sonho	user recipes, confeitaria
Sonho / Donut´s recheados de creme	doughnut, filled, with cream or custard, sugared
Sopa de arroz, batata e cenoura	user recipe, sopas
Sopa de capeletti de carne	user recipes, sopas
Sopa de capeletti de frango	user recipes, sopas
Sopa de feijão com macarrão	user recipe, sopas
Sopa de frango, pimentão, milho e coentro	user recipes, sopas
Sopa de grão de bico	user recipes, sopas
Sopa de macarrão com legumes	user recipe, sopas
Sopa desidratada / sopão tipo "Knorr" de carne	soup, beef, with noodles or pasta, dehydrated mix - unprepared (**DIGITAR GRAMAS DA SOPA SECA**)
Sopa desidratada / sopão tipo "Knorr" de frango	soup, vegetable, chicken vegetable, dehydrated mix - unprepared (**DIGITAR GRAMAS DA SOPA SECA**)
Sopa desidratada / sopão tipo "Knorr" de legumes	soup, vegetable, plain (vegetarian), dehydrated mix - unprepared (**DIGITAR GRAMAS DA SOPA SECA**)
Sopas	user recipe, sopas
Sorvete de massa	(ice cream), ice cream and frozen desserts, regular (11% fat), (escolher sabor)
Sorvete de massa na casquinha	(ice cream), ice cream and frozen desserts, ice cream cone with ice cream, plain wafer type, regular (11% fat), (escolher sabor)
Sorvete tipo picolé ao leite	user recipe, confeitaria
Sorvete tipo picolé fruta	popsicle, regular
Steak de frango	chicken, commercial pre-coated or breaded, patty

Strogonoff de carne	stroganoff, beef, without noodles, beef - cuber or stew meat, unknown cut, unknown if visible fat eaten, unknown fat used (prepared at home), salt - regular, cour cream - regular.
Strogonoff de frango	user recipe, carnes
Suco artificial (pó)	juice or flavored drink, dry-mix unprepared, fruit-flavored drink, presweetened with sugar
Suco de abacaxi c/leite s/açucar	user recipe, sucos
Suco de beterraba	user recipes, sucos
Suco de cajá sem açúcar	user recipe, sucos
Suco de caju com açúcar	user recipe, sucos
Suco de couve, laranja e maçã	user recipe, sucos
Suco de goiaba c/beterraba sem açucar	user recipe, sucos
Suco de goiaba c/cenoura sem açucar	user recipe, sucos
Suco de goiaba com limão	user recipes, sucos
Suco de guaraná natural	user recipes, sucos
Suco de laranja	juice or flavored drink, orange, juice, fresh
Suco de melancia	juice or flavored drink, watermelon juice
Suco maguary maracujá (s/açucar)	user recipe, sucos
Suco natural (outros sabores sem açucar)	user recipe, sucos (*quando não especificar sabor, considerar laranja)
Suco pronto para beber (caixinha)	juice or flavored drink, (escolher fruta), (se possível, escolher drink), without ice
Suco tipo Del Vale	juice or flavored drink, (escolher fruta), (se possível, escolher nectar), without ice
Suco tipo Maguary	user recipe, sucos
Sucrilhos/Cereal matinal	cereal , corn flakes, presweetened(frosted)
Suflê de chuchu	user recipe, prato misto
Sundae (sabores) - ecolher o sabor da calda	mcDonald´s, desserts, sundaes,..., with nuts (digitar em unidades)
Suplemento proteico	(whey), food industry additives and ingredients, whey protein isolate (DIGITAR METADE DA QUANTIDADE)
Sushi/Temaki de peixe	mixed dish, sushi (rice with vinegar sauce), with fish and vegetables in seaweed
Sushi/Temaki de vegetais	mixed dish, sushi (rice with vinegar sauce), with vegetables in seaweed
Suspiro	meringue, shell
Sustagem	(sustacal), Sustacal Powder - dry mix
Sustagem com leite	Sustacal Plus Liquid
Tabule (salada)	tabbouleh salad, fat used in recipe - oil, olive
Taff Man	user recipe, vitamina
Talharine com frutos do mar	user recipe, massas
Talharine com molho 4 queijos	lasagna, from recipe, cheese-no meat, cheese-cottage,

	regular or creamed (4%fat), cheese - Kraft Velveeta, salt-regular
Tapioca - sabores diversos	unidade = 100g de tapioca - dry + 40g de recheio
Tempero baiano	user recipe, condimentos e temperos
Tempero em pó	boillon (broth), cube or dry crystals - unprepared, regular
Tempurá de camarão	mixed dish, tempura, Hawaiian (shrimp, vegetables, tofu)
Tempurá de vegetais	mixed dish, tempura, vegetable
Tequila	tequila, plain
Toddynho	milk, chocolate, milk mixtures and milk drinks, purchased read-to-drink, regular
Tofu (queijo de soja)	tofu, tofu (soybean curd), raw (not silken), not cooked, regular, soft (not drained)
Tomate cru (salada)	tomato, raw, edible portion
Tomate seco (conservado em óleo - drenado)	tomato, sun-dried, oil pack - drained
Torrada (comercial/pão francês)	toast, from slice loaf, baguette
Torrada light integral (comercial)	toast, from slice loaf, wheat bread, wheat, reduce calorie (light, high fiber)
Torresmo (pururuca)	pork, cracklings
Torrone	user recipe, confeitaria
Torta de atum	user recipe, salgado
Torta de carne	mixed dish, pies - with meat, poultry or fish, beef pot pie, double crust, fat used in recipe - margarine, regular, tub, salted, soybean oil, hamburger or ground beef, 10% fat (90% lean meat)
Torta de chocolate (c/ massa "normal")	pie, chocolate cream, filling - prepared from recipe, no egg used, milk - whole (3.5 - 4% fat), pie crust - prepared from recipe, fat used in crust - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil, salt - no salt added
Torta de frango	mixed dish, pies - with meat, poultry or fish, chicken pot pie, double crust, unknown, chicken - breast, skin removed before cooking
Torta de legumes	user recipe, salgados
Torta de limão	user recipe, confeitaria
Torta de maçã (c/ massa "normal")	pie, apple, single pastry crust, prepared from recipe, fat used in crust or pastry - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil, salt - no salt added
Torta de morango (c/ massa "normal")	pie, strawberry, single pastry crust, prepared from recipe, fat used in crust or pastry - margarine, regular, tub, unsalted, soybean oil, salt - no salt added
Torta de queijo tipo catupiry	user recipe, salgados
Torta holandesa	user recipe, confeitaria
Torta mousse	user recipe, confeitaria
Torta/Bolo cremoso de milho	user recipes, confeitaria
Tortas doces (c/ massa podre)	user recipe, confeitaria
Tortilla	taco bell, gorditas, (escolher o recheio)

Trigo para quibe	bulgur, home cooked, cooked in unsalted water, fat used as seasoning - no fat used, after cooking
Trufa	candy, chocolate pieces, truffles
Tutu de feijão	user recipe, pratos tipicos
Uva	grapes, fresh, edible portion (se for unidades) / with refuse (se for cacho inteiro)
Uva passa	raisin, fruit, uncooked
Vagem refogada	(pod), snow peas or edible pea pods, cooked from fresh, boiled, salt - regular, fat used as seasoning - oil, soybean - unhydrogenated, after cooking, edible portion
Vinagre	vinegar based-dressing, vinegar only, unknow type
Vinho branco	beverages, wine, white pinot
Vinho tinto	beverages, wine, claret
Virado à Paulista	user recipe, pratos tipicos
Virado de feijão = Tutu de feijão	user recipe, pratos tipicos
Vitamina de abacate com banana	user recipe, vitamina
Vitamina de abacate, banana e maçã	user recipes, vitaminas
Vitamina de frutas industrializada	user recipe, vitaminas
Vitamina de mamão, maçã, abacate e banana c/leite	user recipe, vitaminas
Vitaminas	user recipe, vitaminas (digitar em ml), acrescentar a quantidade de açúcar
Vodka	vodka, plain
Waffle	waffles, plain, frozen, regular, plain or flavored, with eggs (e.g.Kellog´s)
Wasabi	Horseradish
When - protein	special formulat products, bar or wafer, high-protein bar
Whisky	whiskey, plain
Xarope de guaraná/groselha	pure maple syrup
X-bacon	user recipe, sanduiches (digitar em unidades)
X-burguer	user recipe, sanduiches (digitar em unidades)
X-salada	user recipe, sanduiches (digitar em unidades)
Yakissoba	user recipe, pratos tipicos
Yakult	milk; milk mixtures and milk drinks; instant breakfast drink; regular; other flavours; skim, non fat or fat free.

Anexo 8 – Modelo de QFA

ID: ___________________________ Data da entrevista: ___/___/_____

Nome: ____

Sexo ( ) M ( ) F

Qual o seu peso? _______ kg Qual a sua altura? ___________m

Data nascimento: ___/___/___

Se menino, você tem pêlos nas axilas? sim ( ) não ( )

Se menina, qual a idade da última menstruação? _______ anos

Na última entrevista, em _____/2008, esteve gestante ( ); amamentando ( ).

Atualmente, está gestante ( ) ou amamentando ( ).

Você mudou seus hábitos alimentares recentemente ou está fazendo dieta para emagrecer ou por qualquer outro motivo?

1 - não

2 - sim, para perda de peso

3 - sim, por orientação médica

4 - sim, para dieta vegetariana ou redução de consumo de carnes

5 - sim, para redução de sal

6 - sim, para redução do colesterol

7 - sim, para ganho de peso

Outro motivo: _________________________________

Vocês está tomando algo para suplementar sua dieta (Vitaminas, minerais ou outros produtos?)

1 - não 2 - sim, regularmente 3 - sim, mas não regularmente

Se a resposta da pergunta anterior for sim, favor preencher o quadro abaixo:

Suplemento	Composição	Dose	Frequência	Há qto tempo

As questões seguintes relacionam-se ao seu hábito alimentar usual no período de um ano. Para cada questão responda, por favor, a freqüência que melhor descreva quantas vezes o senhor(a) costuma comer cada alimento.

	Quantas vezes come	Frequência
Pão	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Manteiga ou margarina	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Café com açúcar	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Leite	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A

Iogurte	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Queijos	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Biscoito (com ou sem recheio)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Bolo (simples ou recheado)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Arroz	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Feijão (carioca, roxo, feijoada)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Macarrão, lazanha, nhoque	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Carne de boi	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Carne de porco	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Carne de frango	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Carne de peixe	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Lingüiça fresca (porco/frango)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Carne seca, carne de sol	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Embutidos (presunto, mortadela)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Defumados (lingüiça calabrasa, bacon, paio)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Salsicha (em refeições ou cachorro quente)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Hamburguer (em refeições ou sanduiche)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Ovo (cozido, frito)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Batata, mandioca ou polenta FRITOS	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Batata, mandioca, inhame, polenta COZIDOS OU ASSADOS	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
Farinha de mandioca, farofa, aveia, tapioca	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
verduras	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
legumes (inclusive tomate)	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A
frutas	N	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	D	S	M	A

Suco natural	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Suco industrializado	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Refrigerante	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Pizza	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Salgados fritos (pastel, coxinha, risólis, quibe)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Salgados assados (bauruzinho, pão de queijo, esfiha)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Chocolate, bombom, brigadeiro, doces, tortas	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Cerveja	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Vinho	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A
Destilados (pinga, vodka, caipirinha)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	D S M A

Com que frequência o senhor:

Toma café da manhã ______________________

Faz algum lanche entre o café e o almoço ______________________

almoça ______________________

faz lanche da tarde ______________________

janta ______________________

faz lanche à noite ______________________

Qual o modo de preparo que normalmente o senhor utiliza para:

Carne de boi	**Carne de porco**	**Carne de frango**
( ) Cozida	( ) Cozida	( ) Cozida
( ) Assada	( ) Assada	( ) Assada
( ) Grelhado	( ) Grelhado	( ) Grelhado
( ) Microondas	( ) Microondas	( ) Microondas
( ) Frito com pouco óleo	( ) Frito com pouco óleo	( ) Frito com pouco óleo
( ) Frito com muito óleo (imersão)	( ) Frito com muito óleo (imersão)	( ) Frito com muito óleo (imersão)

Qual o grau de cozimento que normalmente o senhor(a) consome das:

- carne de boi

( ) mal passada ( ) ao ponto ( ) bem passada ( ) muito bem passada

- carne de porco

( ) passada ( ) bem passada ( ) muito bem passada

- carne de frango

( ) passada ( ) bem passada ( ) muito bem passada

Definições:

Carne bovina:

- Mal passada: apresenta sangue ao cortar;
- Ao ponto: apresenta cor rosada ao cortar, sem sangue;
- Bem passada: não apresenta cor rosada ao cortar, sem sangue e por fora apresenta coloração escura;
- Muito bem passada: não apresenta cor rosada ao cortar, sem sangue e por fora apresenta coloração bem escura (quase queimando) na maior parte da carne.

Carne suína e aves:

- Passada: não apresenta sangue ao cortar;
- Bem passada: não apresenta sangue ao cortar, com coloração escura nas bordas;
- Muito bem passada: não apresenta sangue ao cortar, com coloração escura na maior parte da carne.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

I – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO SUJEITO DA PESQUISA OU LEGAL RESPONSÁVEL

Dados de Identificação
Nome do Paciente:..
Documento de Identidade Nº :.. Sexo: ( ) M ( ) F
Data de Nascimento:.........../.........../..........
Endereço:...Nº:.........Apto:.........
Bairro:...Cidade:..
CEP:..Telefone:...

Responsável Legal:...
Natureza (grau de parentesco, tutor, curador, etc.): ....
Documento de Identidade Nº :.. Sexo: ( ) M ( ) F
Data de Nascimento:........../........../............
Endereço:...Nº:..........Apto:........
Bairro:...Cidade:..
CEP:..Telefone:...

II – DADOS SOBRE A PESQUISA

Título do Protocolo de Pesquisa: Homocisteína, polimorfismos do gene MTHFR, fatores dietéticos e risco cardiovascular: estudo de base populacional – ISA-Capital

Pesquisador: XXXX, portador(a) do documento de Identidade Nº XX-X, sexo X, exercendo a função de Professor Doutor do Departamento X da Faculdade X.

Avaliação de Risco da Pesquisa

Nenhum risco ( ) risco mínimo (x) risco moderado ( ) risco alto ( )

Duração da Pesquisa: vinte e quatro meses.

III – REGISTRO DAS EXPLICAÇÕES DO PESQUISADOR AO SUJEITO DA PESQUISA OU SEU REPRESENTANTE LEGAL SOBRE A PESQUISA, CONSIGNANDO:

As doenças cardiovasculares estão entre as doenças que mais afetam os brasileiros e se relacionam com a alimentação. Poucos estudos têm sido realizados no Brasil para investigar os fatores da dieta relacionados com o risco de doenças cardiovasculares. Um destes fatores é a homocisteína, um composto encontrado naturalmente no sangue. É reconhecido que indivíduos que apresentam elevada concentração de homocisteína no sangue possuem mais chance de desenvolver doenças cardiovasculares. A concentração de homocisteína é modificada tanto pela dieta quanto por características genéticas. Assim, este estudo tem como objetivo investigar, nos indivíduos que participaram do inquérito em saúde ISA-SP, a relação entre o consumo alimentar e marcadores de risco de doenças cardiovasculares, bem como as características genéticas envolvidas nesta relação da dieta com os marcadores de risco cardiovascular, em especial a homocisteína. Vimos convidá-lo a participar deste estudo.

Sua participação nesta pesquisa inclui os seguintes procedimentos: a) responder um questionário sobre hábitos de vida e uma entrevista sobre o consumo de alimentos; b) permitir fazer as suas medidas de peso, altura e da cintura; c) permitir a coleta de uma amostra de 20 ml de sangue para análise de homocisteína, vitaminas B6, B12, ácido fólico, lípides e marcadores de inflamação, e para

extração do DNA. O DNA coletado será usado unicamente para investigar as variações do gene que produz a enzima que participa da regulação das funções das vitaminas e da homocisteína, chamada enzima MTHFR. Na coleta de sangue pode haver pequeno desconforto. Raramente, a punção venosa pode provocar pequeno hematoma (manchas roxas) no local da punção, que, em geral, desaparecem depois de 3 a 5 dias. Esta coleta será feita por um profissional de enfermagem.

Os resultados obtidos nesta pesquisa poderão colaborar no entendimento dos fatores que influenciam o desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

IV – ESCLARECIMENTOS DADOS PELO PESQUISADOR SOBRE GARANTIAS DO SUJEITO DA PESQUISA

Se tiver qualquer dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com a Profa. XXXX pelo telefone: XXXX-XXXX, ou com o Comitê de Ética X (XXXX-XXXX).

Todas as informações prestadas nesta entrevista são de caráter confidencial e serão utilizadas somente para fins científicos, sem qualquer identificação pessoal. Esclarecemos que seu consentimento está sendo pedido para este estudo, não sendo extensível a nenhum outro projeto de pesquisa. É garantida e respeitada a privacidade na divulgação dos resultados da pesquisa, e não haverá, de forma alguma, sua identificação.

Qualquer provável benefício para o bem estar da população depende da exatidão de suas respostas. Portanto, se o Sr(a) não entender alguma das questões, por favor, solicite os esclarecimentos que julgar necessários. Também estaremos a disposição para informá-lo(a) sobre os procedimentos, riscos e benefícios decorrentes da pesquisa, ou qualquer dúvida sobre o estudo.

É garantido o direito de desistir a qualquer momento da participação nesta pesquisa, sem prejuízo algum para você. O(a) Sr(a) tem a liberdade de não participar do estudo, ou retirar seu consentimento a qualquer momento. O(A) Sr(a) pode se recusar a responder a qualquer pergunta do questionário ou participar de qualquer procedimento. Os resultados dos exames serão encaminhados pelo correio para sua residência.

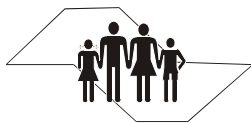
V – INFORMAÇÕES DE NOMES, ENDEREÇOS E TELEFONES DOS RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO DA PESQUISA PARA CONTATO EM CASO DE INTERCORRÊNCIAS CLÍNICAS E REAÇÕES ADVERSAS.

Você poderá entrar em contato com a Profa. XXXX pelo telefone: (XX) XXXX-XXXX, ou email XXXX@usp.br , sobre a pesquisa, ou no endereço: X, CEP: XXXXX-XXX. Também poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da X, no mesmo endereço, telefone (XX) XXXX-XXXX, email: XXXX@XXXX.XX.X.

VI – CONSENTIMENTO PÓS-ESCLARECIDO

Declaro que, após convenientemente esclarecido pelo pesquisador e ter entendido o que me foi explicado, consinto em participar do presente Protocolo de Pesquisa.

São Paulo, __________ de ________________________ de ___________.

___________________________	_____________________________
Assinatura do sujeito de pesquisa ou responsável legal	Assinatura do pesquisador (carimbo ou nome legível)

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

PROCEDIMENTOS PARA A COLETA DE SANGUE

PROCEDIMENTOS ANTERIORES À COLETA DE SANGUE

- Apresentar-se ao indivíduo;
- Higienizar com papel toalha e solução de álcool a 70% as instalações necessárias à coleta de sangue;
- Pedir ao indivíduo que se sente confortavelmente em uma cadeira. Recomenda-se que a cadeira tenha apoio para os braços;
- Conferir o material a ser usado no indivíduo:
  1. luvas de procedimento.
  2. álcool a 70%.
  3. algodão.
  4. tubos a vácuo (tampa vermelha e roxa)
  5. papel toalha
  6. bandagem oclusiva
  7. gaze umedecida com solução de álcool isopropílico a 70%
  8. escalpe para coleta de sangue a vácuo
  9. manguito
  10. adaptador para tubos a vácuo
  11. seringa descartável de 10 ml
  12. agulha descartável para seringas.
  13. agulha descartável para vacutainer.
  14. folha de controle
  15. etiquetas para identificação dos tubos a vácuo
  16. avental
  17. óculos de proteção.
  18. recipiente rígido e próprio para desprezar material pérfurocortante
  19. caixa de isopor (uso específico para coleta).
  20. gelo reciclável
  21. estantes para tubos (apoio coleta)
  22. estante para tubos (transporte)
  23. flocos de isopor para calço
  24. tesoura
- Identificar os tubos a vácuo (tampa vermelha – 2 unid. e tampa roxa – 2 unid.) e a folha de controle com as etiquetas, certificando a identidade do indivíduo;

- Confirmar se o indivíduo encontra-se com o preparo adequado, em jejum, para a coleta; e questionar o uso de medicamentos e/ou suplementos. Registrar na folha “Controle da coleta domiciliar”;

COLETA DE SANGUE A VÁCUO

- Paramentar-se com o avental;
- Manter o material necessário próximo do procedimento;
- Explicar o procedimento;
- Abrir o lacre da agulha de coleta múltipla de sangue a vácuo em frente ao indivíduo;
- Rosquear a agulha no adaptador do sistema a vácuo;
- Colocar os óculos de proteção;
- Higienizar as mãos com solução de álcool a 70% em gel;
- Calçar as luvas;
- Posicionar o braço do indivíduo, inclinando-o para baixo da altura do ombro;
- Verificar as condições de acesso venoso. Se o torniquete for usado para seleção preliminar da veia, pedir para que o indivíduo abra e feche a mão; em seguida, afrouxar o instrumento e esperar 2 minutos para utilizá-lo novamente.
  Observação: Caso o indivíduo tenha acesso venoso difícil, recomenda-se o uso do escalpe para coleta de sangue a vácuo.
- Fazer movimento circular do centro para fora com a gaze umedecida em solução de álcool isopropílico a 70% para a antissepsia do local de venopunção;
- Permitir a secagem da área por 30 segundos para prevenir hemólise da amostra e reduzir a sensação de ardência;
- Garrotear o braço do indivíduo;
- Retirar a proteção que recobre a agulha de coleta múltipla de sangue a vácuo;
- Fazer a punção numa angulação oblíqua de 30º, com o bisel da agulha voltado para cima. Se necessário, para melhor visualizar a veia, esticar a pele com a outra mão (longe do local onde foi feita a antissepsia);
- Inserir o primeiro tubo a vácuo;

OBSERVAÇÃO

<u>Ordem da coleta:</u> 1º tubos de vidro para soro, siliconizados (tampa vermelha)

2º tubos com EDTA (tampa roxa)

- Quando o sangue começar a fluir para dentro do tubo, desgarrotear o braço do indivíduo e pedir para que abra a mão;
- Realizar a troca dos tubos sucessivamente;
- Homogeneizar imediatamente após a retirada de cada tubo, invertendo-o suavemente :

Observação: Uma inversão é contada após virar o tubo para baixo e retorná-lo à posição inicial.
<u>Número de inversões:</u> - de <u>5</u> a 8 vezes para tubo de tampa vermelha;
- de <u>8</u> a 10 vezes para tubo de tampa roxa.

- Após a retirada do último tubo, remover a agulha e fazer a compressão no local da punção, com algodão seco;
- Exercer pressão no local, em geral, de 1 a 2 minutos, evitando-se, assim, a formação de hematomas e sangramentos. Se o indivíduo estiver em condições de fazê-lo, orientá-lo adequadamente para que faça a pressão até que o orifício da punção pare de sangrar.
- Descartar a agulha imediatamente após sua remoção do braço do indivíduo, em recipiente para materiais perfurocortantes
- Fazer curativo oclusivo (bandagem) no local da punção.

CUIDADOS BÁSICOS APÓS A COLETA

- Orientar o indivíduo a não dobrar o braço, não carregar peso ou bolsa a tiracolo no mesmo lado da punção por, no mínimo, 1 hora, e não manter a manga dobrada, pois pode funcionar como torniquete.
- Certificar-se das condições gerais do indivíduo, perguntando se está em condições de se locomover sozinho e, em caso afirmativo, liberá-lo.
- Desinfetar com solução de álcool a 70% imediatamente as áreas utilizadas durante a coleta de sangue;
- Recolher e acondicionar todo o material utilizado na coleta de sangue;
- Fazer as anotações necessároas na folha “Controle da coleta domiciliar”.

CUIDADOS NO TRANSPORTE

- Armazenar amostras em refrigeração com temperatura no limite de 4 a 8ºC. Assim, deve-se colocar as tubos nas estantes dentro da caixa de isopor já com os gelos recicláveis;
- Calce a estante com flocos de isopor ou papel jornal, quando necessário;
- Não deixar os tubos de sangue em contato direto com o gelo reciclável;
- Evitar de abrir, desnecessariamente, a tampa da caixa de isopor;
- Encaminhe as amostras imediatamente ao processamento.

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

CONTROLE DA COLETA DOMICILIAR

Identificação: __ __ __ __ __ __ __ __ __ __ __

Nome: ____

visita	data	hora	nome do entrevistador	observações:	resultado da visita
1	/ /				
2	/ /				
3	/ /				

1 realizada
2 adiada
3 morador ausente
4 recusa total
5 recusa parcial
6 impossibilitado de responder
7 outros, especificar

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA

	AFERIÇÕES
PESO 1	__ __ __, __kg
PESO 2	__ __ __, __kg
ALTURA 1	__ __ __, __ - __ __,__
ALTURA 2	__ __ __, __ - __ __,__
PRESSÃO ARTERIAL 1 (braço direito)	__ __ __ x __ __ mmHg
PRESSÃO ARTERIAL 1 (braço esquerdo)	__ __ __ x __ __ mmHg
PRESSÃO ARTERIAL 2	__ __ __ x __ __ mmHg
PRESSÃO ARTERIAL 3	__ __ __ x __ __ mmHg
Circunferência de cintura	__ __ __, __ cm
Circunferência de cintura	__ __ __, __ cm

Observações:____

COLETA DE SANGUE

Jejum: ( ) sim – horário última refeição ___ : ___ ( ) não

Atualmente, fez uso de algum medicamento e/ou suplemento? ( ) não ( ) sim, qual?_____________________

Número de tubos: _______ (tampa vermelha) _______ (tampa roxa)

Observações:____

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

ORIENTAÇÕES PARA AFERIÇÃO DE PESO, ESTATURA E PRESSÃO ARTERIAL

I – PESO

LEMBRETE:

- EQUIPAMENTO: a balança digital portátil deve estar apoiada sobre uma superfície plana, firme e lisa; e afastada da parede. Evite colocar o equipamento sobre tapetes, carpetes etc.
- INDIVÍDUO: solicite ao entrevistado que retire sapatos, roupas "pesadas" (casacos, jaquetas, blusas grossas), acessórios (óculos, cinto, colares, brincos grandes) e objetos dos bolsos das roupas (celular, caneta, dinheiro, moedas, carteira, lenço, papéis).

PROCEDIMENTOS:	
1º Passo	Ligar o equipamento (apertar com o pé o centro da plataforma da balança) e aguardar o visor mostrar "0.0";
2º Passo	Posicionar no centro da balança, o entrevistado descalço e com o mínimo de roupa possível, ereto, com os pés juntos e os braços estendidos ao lado do corpo. Mantê-lo parado nesta posição durante a execução da medida;
3º Passo	Realizar a leitura após o valor do peso estar fixado no visor;
4º Passo	Anotar o valor obtido no campo destinado ao peso 1 da "Folha de controle – coleta domiciliar";
5º Passo	Repetir os procedimentos de 1 até 4 e anotar o segundo valor encontrado no campo destinado ao peso 2 da "Folha de controle – coleta domiciliar".

II – ESTATURA

LEMBRETE:
▪ EQUIPAMENTO: o estadiômetro portátil deve estar fixado numa parede lisa e sem rodapé (parede, porta, batente de porta etc) na distância correta do chão, respeitando os números da régua, de modo a garantir a leitura correta da estatura. ▪ INDIVÍDUO: solicite ao entrevistado que retire sapatos, roupas "pesadas" (casacos, jaquetas, blusas grossas), enfeites e prendedores de cabelo (fivelas, tiaras, lenços, presilhas, laço, faixa etc); e desfaça qualquer tipo de penteado (rabo-de-cavalo, coque, trança etc).

PROCEDIMENTOS:	
1º Passo	Verificar a fixação, alinhamento e deslize do cursor (parte móvel) do estadiômetro;
2º Passo	Posicionar o entrevistado descalço (ou com meias) e vestindo roupas leves de modo que se possa observar o contorno do corpo. O indivíduo deve ficar em pé com: ▪ as pernas e pés paralelos, peso distribuído em ambos os pés, braços ao lado do corpo e palmas das mãos voltadas para o corpo; ▪ os calcanhares, panturrilhas, nádegas, ombros e a parte posterior da cabeça encostados na superfície vertical do estadiômetro – ver figura 1; ▪ a cabeça posicionada no plano de Frankfurt (alinhar horizontalmente a borda inferior da abertura do orbital com a margem superior do condutor auditivo externo – ver figura 2; **Observação: Quando não for possível encostar os cinco pontos (calcanhares, panturrilhas, nádegas, escápulas e parte posterior do occiptal) na superfície posterior do estadiômetro, posicionar ao menos três deles e a manter a cabeça no plano de Frankfurt.**
3º Passo	Deslizar o cursor delicadamente, fixando-o contra a cabeça do indivíduo, com pressão suficiente para comprimir o cabelo, caso necessário;
4º Passo	Solicite que o entrevistado se retire, quando tiver certeza de que o mesmo não se moveu;
5º Passo	Realizar a leitura da estatura sem mover o cursor do equipamento;
6º Passo	Anotar o valor obtido no campo destinado à estatura 1 da "Folha de controle – coleta domiciliar";

7º Passo	Repetir os procedimentos de 1 até 6 e anotar o segundo valor encontrado no campo destinado à estatura 2 da "Folha de controle – coleta domiciliar".

III – PRESSÃO ARTERIAL

LEMBRETE:
▪ EQUIPAMENTO: verifique as pilhas do aparelho de pressão arterial digital semi-automático, de modo a garantir a leitura correta da pressão arterial sistólica e diastólica. ▪ INDIVÍDUO: solicite ao entrevistado que retire roupas do braço no qual será colocado o aparelho.

PROCEDIMENTOS:	
1º Passo	Orientações antes do início da aferição: ▪ explicar o procedimento ao paciente; ▪ deixar o paciente repousar pelo menos 5 minutos em ambiente calmo, com temperatura agradável; ▪ certificar-se de que o paciente não está com a bexiga cheia, não praticou exercícios físicos 60 a 90 minutos antes e não ingeriu bebidas alcoólicas, café, alimentos ou fumou até 30 minutos antes da aferição; ▪ recomenda-se que o indivíduo esteja sentado com as pernas descruzadas, pés apoiados no chão, dorso recostado na cadeira e com com o braço repousado sobre uma superfície firme;
2º Passo	Colocação do equipamento, primeiramente no braço direito: ▪ Passe a extremidade da braçadeira pelo anel de metal de modo que ela dê uma volta. O fecho de velcro deverá ficar virado para fora; ▪ Envolver a braçadeira em torno do braço, próximo ao antebraço; ▪ Manter a margem inferior da braçadeira 2 a 3cm acima do cotovelo;
3º Passo	Aferirão da pressão arterial: ▪ Aperte o botão "liga/desliga". Vários ícones irão aparecer no visor durante dois segundos (dois sinais sonoros curtos indicarão que o instrumento está pronto). O visor indicará "0". ▪ A pera deve ser inflada pressionando, continuamente, até uma pressão de pelo menos 40mmHg acima da pressão sistólica esperada. Se você não

	souber o valor da pressão do entrevistado, infle até um valor aproximado de 160-180mmHg. ▪ Após ter terminando de inflar a pera, mantenha o entrevistado sentado numa posição quieta e relaxada. Nesse momento, a medição prossegue automaticamente. ▪ Os valores da pressão arterial sistólica e diastólica medidos, bem como o da freqüência cardíaca, serão mostrados no visor. Em seguida, a pressão da braçadeira poderá ser rapidamente liberada pressionando-se a válvula de deflação.
4º Passo	Anotar os valores obtidos no campo destinado à pressão arterial 1 (braço direito) da "Folha de controle – coleta domiciliar";
5º Passo	Repetir, após o intervalo de 1 minuto da última aferição, os procedimentos 2 e 3 no braço esquerdo , e anotar os valores encontrados no campo destinado à pressão arterial 1 (braço esquerdo) da "Folha de controle – coleta domiciliar".
6º Passo	Repetir pelo menos duas outras vezes, após o intervalo de 1 minuto entre as aferições, os procedimentos 2 e 3 no braço que apresentou o maior valor de pressão, e anotar os valores encontrados no campo destinado à pressão arterial 2 e 3 da "Folha de controle – coleta domiciliar".

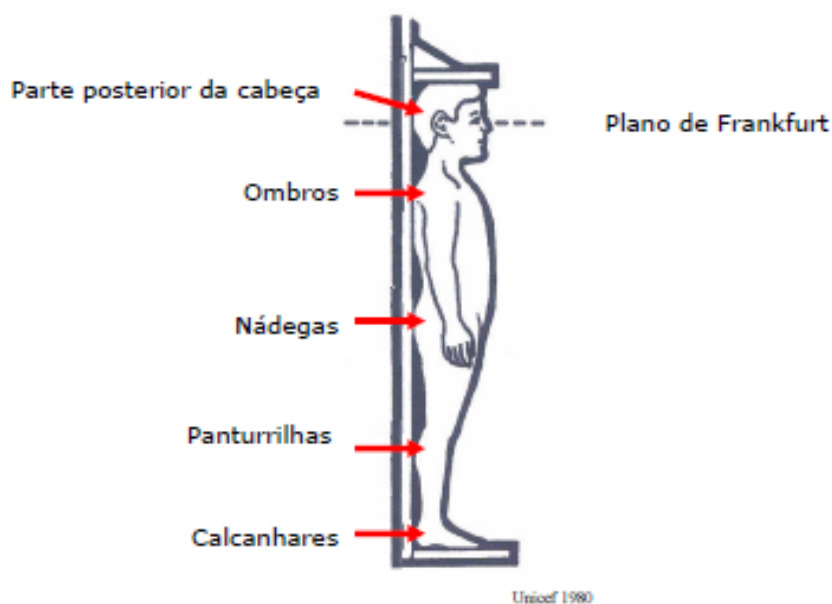



Figura 1: Colocação do aparelho e postura correta durante a aferição

Cameron 1984

Figura 2: Plano de Frankfurt (visão lateral)

Anexo 13 - Protocolo de Recebimento e Processamento das Amostras de Sangue no Laboratório

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO E PROCESSAMENTO DAS AMOSTRAS DE SANGUE NO LABORATÓRIO

I – RECEBIMENTO

Ao chegar à FSP, as amostras de sangue serão encaminhadas ao laboratório localizado no subsolo da instituição. O responsável, escalado no dia, pelo processamento das amostras de sangue no laboratório deve preencher o formulário "Controle do recebimento do material da coleta domiciliar". **Atenção:** A partir do preenchimento deste formulário, cada indivíduo receberá um novo número de identificação (ID), o qual será utilizado na identificação dos microtubos e no momento das análises bioquímicas.

II – PROCEDIMENTOS ANTERIORES A CENTRIFUGAÇÃO

- Marcar nos microtubos o número do ID na lateral, com etiqueta envolvida por fita adesiva transparente, e na tampa com caneta própria, a qual deve ser de tinta permanente.
- É necessário marcar para um único participante:
  - **2 microtubos** translúcidos com o número do ID seguido da **letra S** - abreviação de SORO; Ex: 1S
  - **7 microtubos** translúcidos com o número do ID seguido da **letra P** - abreviação de PLASMA; Ex: 1P
  - **2 microtubos** **cor âmbar** com o número do ID seguido da **letra S** - abreviação de SORO; Ex: 1S
  - **2 microtubos** translúcidos apenas com o número do ID;
  - caso seja necessário armazenar a **"sobra"** do soro ou plasma, identifique o microtubo **cor azul** com o número do ID e a respectiva letra, S ou P;
- Identificar com as seguintes informações a tampa e as laterais das caixas de papelão para microtubos:
  - Tampa da caixa

Projeto: ISA/2009 Profs. Responsáveis: Dirce Marchioni e Regina Fisberg Amostras: Laboratório ou DNA ou Citocinas ou Reservas ou Vitamina D Data: ___/___ /___

o Laterais da caixa (**em todas as quatro laterais da tampa e em uma lateral da caixa**)

Caixa "NÚMERO XX" – seguido da informação das amostras (Laboratório ou DNA ou Citocinas ou Reserva)

Ex: Caixa 1 – LAB "abreviação de laboratório"

Caixa 101 – DNA

Caixa 201 – CITOCINAS

Caixa 301 – RESERVAS

Caixa 401 – VITD "abreviação de vitamina D"

Observação: A informação a ser escrita no item AMOSTRAS e no número da caixa depende do destino das amostras. Assim, a identificação e a numeração seguem o padrão a seguir:

AMOSTRAS	NÚMERO DAS CAIXAS
LABORATÓRIO - LAB	1 até 100
DNA	101 até 200
CITOCINAS	201 até 300
RESERVAS	301 até 400
VITAMINA D	401 até 500

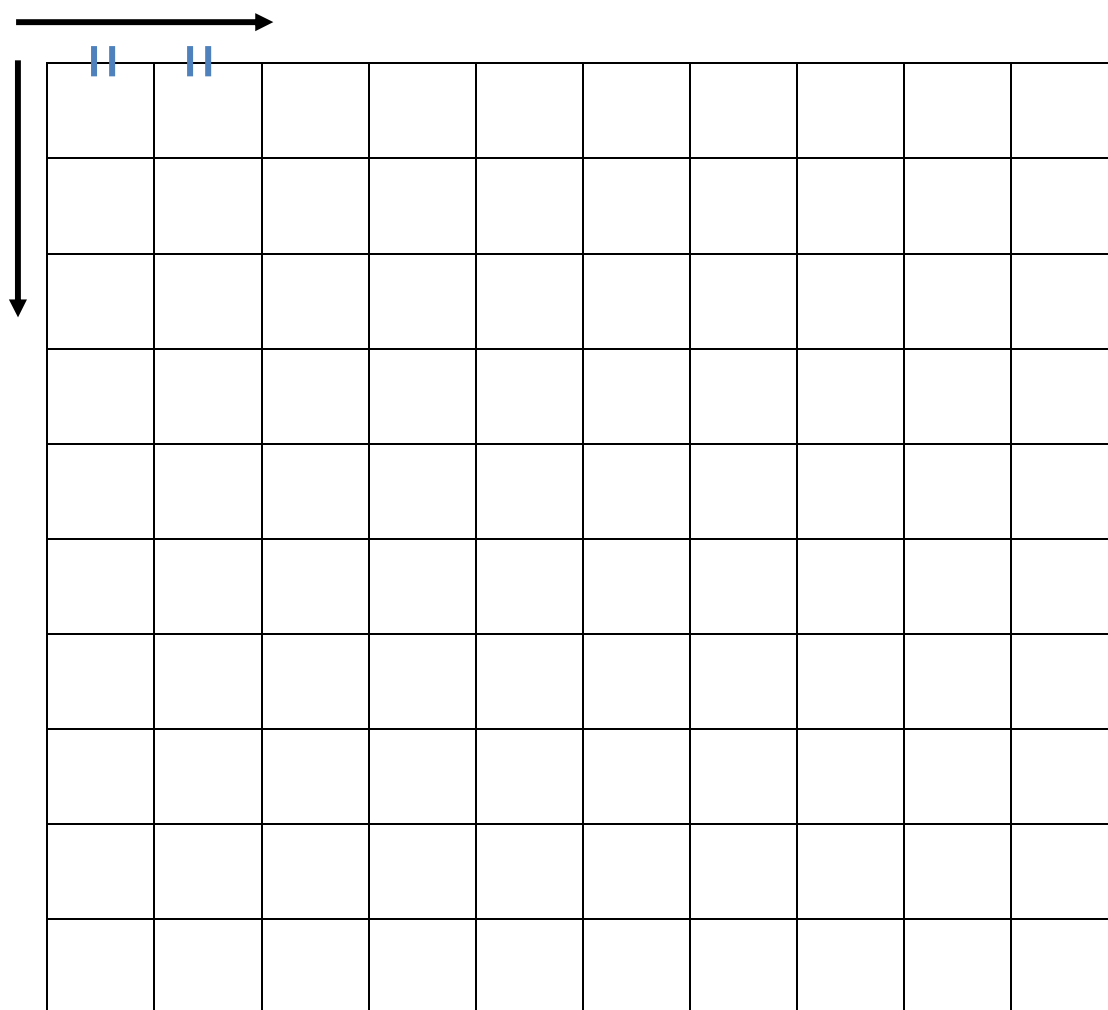
III – CENTRIFUGAÇÃO

Os procedimentos para a etapa de centrifugação são descritos a seguir:

PROCEDIMENTOS:	
1º Passo	Certifique-se de ligar o equipamento na tomada de 110volts;
2º Passo	Aperte o botão liga/desliga atrás do equipamento;
3º Passo	Acione a trava de abertura da tampa na parte inferior do painel de programação;
4º Passo	Coloque os tubos a vácuo de modo que esses estejam distribuídos uniformemente no rotor. Se necessário, coloque tubos com água para igualar a distribuição no rotor.
5º Passo	Feche e trave a tampa;
6º Passo	Programe a centrífuga (3.000 RPM por 15 minutos). Obs.: A programação automática P1 pode ser utilizada pois foi ajustada de acordo com a necessidade das análises. Apenas confirme a rotação e o tempo, antes de ligar o equipamento.
7º Passo	Retire os tubos da centrífuga e coloque-os no suporte apropriado para o diâmetro dos tubos. Obs.: Evite a movimentação desnecessária dos tubos.

RECEBIMENTO
Tubos a vácuo tampa vermelha
▪2 tubos de 10ml
Tubos a vácuo tampa lilás
▪2 tubos de 4ml
CENTRIFUGAÇÃO
2º
soro
1º
plasma
1º
4º
3º
2º
ALIQUOTAGEM E ARMAZENAMENTO
1,5 ml
1,5 ml
1,5 ml
1S
1S
1S
Armazenar na Caixa "XX" - LAB
1,5 ml
1S
Armazenar na Caixa "XX" – Vit D
Pipetar até esgotar o volume de soro do tubo
0,5 ml
0,5 ml
1S
1S
Armazenar na Caixa "XX" - RESERVAS
1 ml
1P
Armazenar na Caixa "XX" - LAB
Armazenar na Caixa "XX" - CITOCINAS
0,3 ml
0,3 ml
0,3 ml
1P
1P
1P
0,3 ml
0,3 ml
0,3 ml
1P
1P
1P
Pipetar o volume de plasma do tubo até próximo a região dos leucócitos
0,5 ml
1P
Armazenar na Caixa "XX" - RESERVAS
HOMOGENEIZAÇÃO (5 inversões)
Pipetar até esgotar o volume do tubo
1 ml
1 ml
1
1
Armazenar na Caixa "XX" - DNA

- Após a aliquotagem, armazenar os microtubos nas caixas de papelão apropriadas, dispondo os microtubos da esquerda para direita conforme a Figura 1. **Atenção:** Antes de iniciar o armazenamento na caixa, faça marcações com caneta nos primeiros espaços, sinalizando onde será o início da caixa. Além disso, lembre-se de registrar as informações das alíquotas no "Anexo 11- Mapa da caixa de armazenamento dos microtubos" de acordo com o destino das amostras.

Figura 1 – Disposição dos microtubos nas caixas de papelão apropriadas.

Observação: todos os microtubos devem ser armazenados no freezer -80 ºC. Inicialmente, se necessário, os microtubos podem ser colocados no freezer -20 ºC, aguardando o horário de abertura do freezer -80 ºC. Exceção feita aos microtubos da **caixa DNA,** que devem permanecer **no mínimo 2 dias (48 horas**) no freezer -20 ºC e só depois armazenados no freezer -80 ºC.

Anexo 14 – Carta com os resultados dos exames

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

RESULTADOS DOS EXAMES LABORATORIAS

Nome: Idade:

Data da coleta:

Exame	Resultado	Valor de referência
Triglicérides (Método: Colorimétrico Enzimático)	mg/dL	< 150 Ótimo 150 - 200 Limítrofe 201 - 499 Alto > 500 Muito Alto
Estudo do colesterol (Método: Colorimétrico Enzimático)		
- Colesterol total	mg/dL	< 170 desejável para 2 a 19 anos 170 - 199 aceitável para 2 a 19 anos > 200 aumentado para 2 a 19 anos < 200 ótimo para adultos 200 - 239 limítrofe para adultos > 240 alto para adultos
- HDL - Colesterol	mg/dL	> 40 desejável para 2 a 10 anos > 35 desejável para 10 a 19 anos < 40 baixo para adultos > 60 alto para adultos
- LDL - Colesterol	mg/dL	< 110 desejável para 2 a 19 anos 110 - 129 aceitável para 2 a 19 anos > 130 aumentado para 2 a 19 anos < 100 ótimo para adultos 100 - 129 desejável para adultos 130 - 159 limítrofe para adultos 160 - 189 alto para adultos > 190 muito alto para adultos
- VLDL - Colesterol	mg/dL	até 40 mg/dL

Comentário.

Local de execução dos exames: Liberado por: **Nome do técnico**

Nome e endereço do laboratório **nº do registro do conselho**

Anexo 15 – Carta de agradecimento à participação

Inquérito de Saúde no Município de São Paulo

Prezado (a) «Nome»

Agradecemos sua participação no estudo ISA-Capital: Inquérito de Saúde no Município de São Paulo.

Você contribuiu para a avaliação das condições de saúde e alimentação dos residentes de São Paulo. Os resultados obtidos serão úteis na elaboração de políticas e programas públicos de saúde, para benefício da população.

Desculpamo-nos por qualquer transtorno que possa ter sido causado e colocamo-nos a disposição para esclarecer dúvidas sobre a pesquisa, pelo telefone (XX) XXXX-XXXX.

Atenciosamente,

Equipe de Pesquisa ISA-Capital

Supervisão da coleta do R24h – Primeira medida

A supervisão da coleta do primeiro R24h é realizada por meio das seguintes etapas:

A) Extração dos relatórios do NDS

1º) No NDS, selecione o projeto de interesse (*e.g.* “ISA2008”) e clique em “*Reports*”, “*Output File*” e “*Selected Project*”.

2º) Salve o arquivo com extensão “.zip” (*e.g.* “ISA2008**d.zip**”) no diretório desejado (*e.g.* “C:\Desktop\ISA2008\OUTPUT NDS”).

3º) Abra o arquivo “.zip”, clique duas vezes no arquivo com extensão “.txt” que leva o nome do projeto seguido da terminação 04 (*e.g.* “ISA2008**04.txt**”). Esse arquivo contém as informações de ingestão total de nutrientes de cada indivíduo em estudo (um indivíduo por linha). Clique em Editar, Selecionar Tudo e, depois, em Copiar.

4º) Abra uma planilha do Excel e cole na segunda linha o arquivo previamente copiado.

5º) Para obter o cabeçalho com os nomes das variáveis, vá ao diretório no qual ele está salvo (*e.g.* C:\Desktop\NDSR\Cabeçalhos Originais (Files)), clique na pasta “*Spreadsheet Column Headers*” e abra o arquivo “*04 Intake Properties-Totals file.txt*”. Clique em Editar, Selecionar Tudo, e depois, Copiar.

6º) Na planilha aberta, cole o cabeçalho na primeira linha.

7º) Salve a planilha com extensão “.xls” no diretório desejado (*e.g.* C:\Desktop\ISA 2008\BANCOS), indicando, no nome do arquivo, a data de criação. Ex.: Banco de Nutrientes_ISA 2008_17.03.2011.xls

<u>Observação:</u> Repita os procedimentos descritos para obter os dados de alimentos utilizando o arquivo com extensão ".txt" que leva o mesmo nome do projeto seguido da terminação "02" e (*e.g.* "ISA2008**02.txt**") e o arquivo de cabeçalho "*02 Food File.txt*"*.

B) Criação do banco de dados no Stata

1º) Na área de trabalho (*desktop*)** clique no ícone "Stat Transfer".

2º) No campo "*Input File Type*", selecione a opção "Excel". No campo "*File Specification*", clique no botão "*Browse*" e selecione a planilha salva na etapa A. Clique em "Abrir".

3º) No campo "*Output File Type*", selecione a opção "*Stata (Standard) Version 8*". Automaticamente será salvo no mesmo diretório um arquivo de banco de dados (extensão ".dta") com o mesmo nome da planilha selecionada.

4°) Clique no botão "*Transfer*" e aguarde.

5º) Na área de trabalho, clique no ícone "*Stata*"** e abra o banco de dados. Verifique o número de observações e se as variáveis estão corretas.

<u>Observação:</u> Repita os procedimentos descritos para as planilhas com os dados de alimentos.

C) Análise da consistência dos dados

1º) Inicie a análise pelo banco de dados de nutrientes. Utilize a variável energia (energy__kcal_).

---

* Para gerar dados de ingredientes, utilize os arquivos "ISA200801.txt" e "*01 Component Ingredient File.txt*" e para dados de refeições utilize "ISA200803.txt" e "*03 Meal File*".

** Caso não exista o ícone dos programas na área de trabalho, procure-os em "Iniciar", "Programas".

** Caso não exista o ícone dos programas na área de trabalho, procure-os em "Iniciar", "Programas".

2º) Ordene de maneira crescente a variável energia. Utilize a opção "*Browse*" para verificar os valores de cada indivíduo. Valores extremamente baixos de energia (*e.g.*, inferiores a 800 kcal/dia) são implausíveis do ponto de vista biológico e devem ser verificados. Anote os códigos de identificação dos indivíduos (ids) para posterior conferência nos recordatórios.

3º) Reordene a variável energia de maneira decrescente. Na opção "*Browse*" verifique novamente os valores. Valores elevados de energia (*e.g.*, superiores a 4000 kcal/dia) sugerem erros na coleta ou digitação dos dados. Anote os códigos de identificação dos indivíduos (ids) para posterior conferência nos recordatórios.

4º) No banco de alimentos, consulte os alimentos e as quantidades digitadas para os indivíduos identificados nas etapas 2 e 3. Para isso, utilize as variáveis "*Food Name*", "*Gram Amount of Food*", "*Amount Reported Food*" e "*Food Detail Notes*".

5º) Utilize os R24h dos indivíduos disponíveis em caixa arquivo (*e.g.* "Arquivo ISA 2008 1ª Medida R24h") e os digitados no programa NDS (*e.g.* projeto "ISA2008") para conferir se a digitação está correta.

6º) Após as eventuais correções, repita os procedimentos descritos nos itens A) e B).

7º) Compare o valor do micronutriente de interesse proveniente dos alimentos digitados no NDS-R com o valor do micronutriente dos alimentos disponíveis nas tabelas nacionais (e.g., TACO/Unicamp e TBCA/FCF-USP). Certifique-se de que a comparação está sendo realizada utilizando a mesma gramatura do alimento (e.g., conteúdo de vitamina C em 100g do alimento digitado vs. conteúdo de vitamina C em 100g do alimento na tabela).

8º) Calcule o percentual de concordância do micronutriente tendo como referência o valor do micronutriente dos alimentos disponíveis nas tabelas.

9º) Corrija o valor nutricional do micronutriente por meio de rotinas de programação quando os percentuais de concordância não estiverem contidos no intervalo de 80% a 120%.

Observação: De acordo com os objetivos de cada estudo, a consistência deve ser realizada utilizando também as variáveis dietéticas de interesse (*e.g.* gordura trans, sal).

Supervisão da coleta do R24h – Segunda medida

A supervisão da coleta do segundo R24h é realizada por meio das seguintes etapas:

A) Extração dos relatórios do NDS

1º) No NDS, selecione o projeto de interesse (*e.g.* "ISA2009") e clique em "*Reports*", "*Output File*" e "*Selected Project*".

2º) Salve o arquivo com extensão ".zip" (*e.g.* "ISA2009d.zip") no diretório desejado (*e.g.* "C:\Desktop\ISA2009\OUTPUT NDS").

3º) Abra o arquivo ".zip", clique duas vezes no arquivo com extensão ".txt" que leva o mesmo nome do projeto seguido da terminação "04" (*e.g.* "ISA200904.txt"). Esse arquivo contém as informações de ingestão total de nutrientes de cada indivíduo em estudo (um indivíduo por linha). Clique em Editar, Selecionar Tudo e, depois, em Copiar.

4º) Abra uma planilha do Excel e cole na segunda linha o arquivo previamente copiado.

5º) Para obter o cabeçalho com os nomes das variáveis, vá ao diretório no qual ele está salvo (*e.g.* C:\Desktop\NDSR\Cabeçalhos Originais (Files)), clique na pasta "*Spreadsheet Column Headers*" e abra o arquivo "*04 Intake Properties-Totals file.txt*". Clique em Editar, Selecionar Tudo, e depois, Copiar.

6º) Na planilha aberta, cole o cabeçalho na primeira linha.

7º) Salve a planilha com extensão ".xls" no diretório desejado (*e.g.* C:\Desktop\ISA 2009\BANCOS), indicando no nome do arquivo a data de criação. Ex.: Banco de Nutrientes_ISA 2009_17.03.2011.xls

Observação: Repita os procedimentos descritos para obter os dados de alimentos utilizando o arquivo com extensão ".txt" que leva o mesmo nome do projeto seguido da terminação "02" (*e.g.* "ISA200902.txt") e o arquivo de cabeçalho "*02 Food File.txt*"*.

B) Criação do banco de dados no Stata

1º) Na área de trabalho (*desktop*)** clique no ícone "Stat Transfer".

2º) No campo "*Input File Type*", selecione a opção "Excel". No campo "*File Specification*", clique no botão "*Browse*" e selecione a planilha salva na etapa A. Clique em "Abrir".

3º) No campo "*Output File Type*", selecione a opção "*Stata (Standard) Version 8*". Automaticamente será salvo no mesmo diretório um arquivo de banco de dados (extensão ".dta") com o mesmo nome da planilha selecionada.

4°) Clique no botão "*Transfer*" e aguarde.

5º) Na área de trabalho, clique no ícone "*Stata*"** e abra o banco de dados. Verifique o número de observações e se as variáveis estão corretas.

Observação: Repita os procedimentos descritos para as planilhas com os dados de alimentos.

C) Análise da consistência dos dados

1º) Inicie a análise pelo banco de dados de nutrientes. Utilize a variável energia (energy__kcal_).

---

* Para gerar os dados de ingredientes da primeira medida dietética, utilize os arquivos "ISA200801.txt" e "*01 Component Ingredient File.txt*" e para dados de refeições utilize "ISA200803.txt" e *"03 Meal File".* Para a segunda medida, utilize os arquivos "ISA200901.txt" e "*01 Component Ingredient File.txt*", e "ISA200903.txt" e *"03 Meal File"*, a fim de gerar os dados de ingredientes e alimentos, respectivamente.

** Caso não exista o ícone dos programas na área de trabalho, procure-os em "Iniciar", "Programas".

** Caso não exista o ícone dos programas na área de trabalho, procure-os em "Iniciar", "Programas".

2º) Ordene de maneira crescente a variável energia. Utilize a opção "*Browse*" para verificar os valores de cada indivíduo. Valores extremamente baixos de energia (*e.g.*, inferiores a 800 kcal/dia) são implausíveis do ponto de vista biológico e devem ser verificados. Anote os códigos de identificação dos indivíduos (ids) para posterior conferência nos recordatórios.

3º) Reordene a variável energia de maneira decrescente. Na opção "*Browse*" verifique novamente os valores. Valores elevados de energia (*e.g.*, superiores a 4000 kcal/dia) sugerem erros na coleta ou digitação dos dados. Anote os códigos de identificação dos indivíduos (ids) para posterior conferência nos recordatórios.

4º) No banco de alimentos, consulte os alimentos e as quantidades digitadas para os indivíduos identificados nas etapas 2 e 3. Para isso, utilize as variáveis "*Food Name*", "*Gram Amount of Food*", "*Amount Reported Food*" e "*Food Detail Notes*".

5º) Utilize os arquivos de gravação com o relato dos indivíduos (*e.g.* salvos no diretório C:\Desktop\ISA 2009\RECORDATORIO_24H\Arquivos_gravacoes) e os R24h digitados no programa NDS (*e.g.* projeto "ISA2009") para conferir se a digitação está correta.

6º) Após as eventuais correções, repita os procedimentos descritos nos itens A) e B).

7º) Compare o valor do micronutriente de interesse proveniente dos alimentos digitados no NDS-R com o valor do micronutriente dos alimentos disponíveis nas tabelas nacionais (e.g., TACO/Unicamp e TBCA/FCF-USP). Certifique-se de que a comparação está sendo realizada utilizando a mesma gramatura do alimento (e.g., conteúdo de vitamina C em 100g do alimento digitado vs. conteúdo de vitamina C em 100g do alimento na tabela).

8º) Calcule o percentual de concordância do micronutriente tendo como referência o valor do micronutriente dos alimentos disponíveis nas tabelas.

9º) Corrija o valor nutricional do micronutriente por meio de rotinas de programação quando os percentuais de concordância não estiverem contidos no intervalo de 80% a 120%.

Observação: De acordo com os objetivos de cada estudo, a consistência deve ser realizada utilizando também as variáveis dietéticas de interesse (*e.g.* gordura trans, sal).

Relatórios da supervisão da coleta do R24h – ISA – Capital 2008

___[a] medida. Projeto: ____________

Data da supervisão: ____/____/____

Responsável: ____

XXX
(N° total de indivíduos para supervisão)

XX (YY%)
(N° com R24h digitado)

XX (YY%)
(N° sem R24h digitado)

XX (YY%)
(N° com R24h sem pendências)

XX (YY%)
(N° com R24h com pendências)

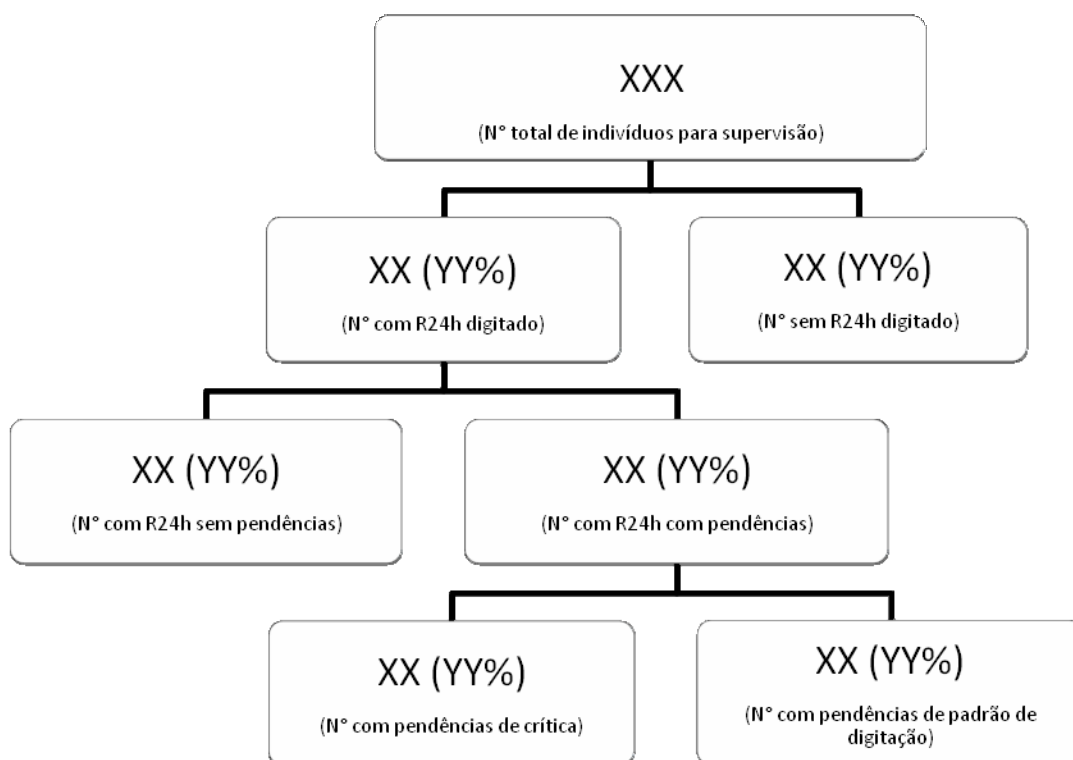
XX (YY%)
(N° com pendências de crítica)

XX (YY%)
(N° com pendências de padrão de digitação)

Observações:

____

____

____

Relação dos indivíduos sem R24h digitado (para primeira medida)

ID	Projeto	Observação

Relação dos indivíduos com R24h digitado e com pendência de crítica

ID	Projeto	Observação

Relação dos indivíduos com R24h digitado e com pendência de padrão de digitação

ID	Projeto	Observação

Relação dos indivíduos identificados como outliers (mais de 4000 kcal)

ID	Projeto	Observação

Relação dos indivíduos identificados como outliers (menos de 800 kcal)

ID	Projeto	Observação

Relação dos indivíduos com necessidade de correção do inquérito no programa

ID	Projeto	Observação

Outras informações:

Relatórios da supervisão da coleta do QFA – ISA – Capital 2008

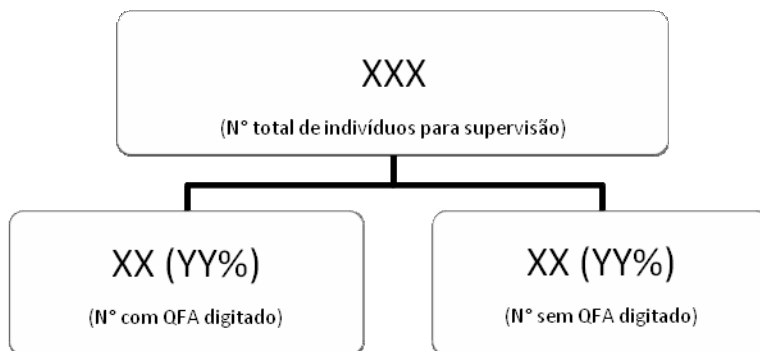
Projeto: ____________

Data da supervisão: ____/____/____

Responsável: ____

Observações: ____

____

____

Relação dos indivíduos sem QFA digitado

ID	Projeto	Observações

Relação dos indivíduos com QFA digitado e com pendência de digitação

ID	Projeto	Observações

Outras observações:

Anexo 18 – Supervisão dos dados bioquímicos

A supervisão dos dados bioquímicos é realizada por meio das seguintes etapas:

1) Extração do banco de dados da máscara do Epi-Info

1º) Após ter sido feita a consistência da dupla digitação dos dados bioquímicos, o banco de dados é extraído na forma de ".mdb" e salvo.

2) Criação do banco de dados no Stata

1º) O banco de dados deve ser convertido para o formato ".dta", para leitura em Sata. Este passo foi realizado pelo programa "Stat Transfer".

3) Análise da consistência dos dados

1º) Verificar o número de indivíduos do banco e analisar quantos indivíduos tem medidas faltantes

Algumas rotinas do Stata podem ser utilizadas:

count *mostra o número de indivíduos contido no banco de dados*

sum folato hdlcol vldlcol ldlcol coltotal homocisteina leptina proteinacreativa triglicerideos vitab12 vitab6 vitad *mostra o número de observações para cada variável*

3º) Verificar quais exames tem menos observações do que o total de indivíduos do banco. Anotar os códigos de identificação dessas pessoas.

Rotinas do Stata podem ser utilizadas:

edit if folato==. *exibe o banco, mas somente para os indivíduos que não tem resultado de folato*

4º) Verificar no sistema de resultados de exames se esses indivíduos realmente não tem o resultado do exame. Se não, anotar o motivo no relatório Anexo 19, se sim, digitar no banco de dados.

5º) Após saber que todos os indivíduos do banco estão com os resultados, verificar se há algum valor aberrante nos exames.

6º) Se houver algum valor aberrante, verificar no sistema de resultados de exames se foram digitados corretamente. Se não, corrigir no banco de dados.

A supervisão dos dados antropométricos foi realizada por meio das seguintes etapas:

1) Extração do banco de dados da máscara do Epi-Info

1º) Após ter sido feita a digitação dos dados antropométricos, o banco de dados é salvo na forma de ".mdb"

2) Criação do banco de dados no Stata

1º) O banco de dados deve ser convertido para o formato ".dta", para leitura em Sata. Este passo foi realizado pelo programa "Stat Transfer".

3) Análise da consistência dos dados

1º) Verificar o número de indivíduos do banco e analisar quantos indivíduos têm medidas faltantes

Algumas rotinas do Stata podem ser utilizadas:

count *mostra o número de indivíduos contido no banco de dados*

sum peso1 peso2 altura1 altura2 *mostra o número de observações para cada variável*

3º) Verificar quais exames têm menos observações do que o total de indivíduos do banco. Anotar os códigos de identificação dessas pessoas.

Rotinas do Stata podem ser utilizadas:

edit if peso1==. exibe o banco, mas somente para os indivíduos que não tem resultado de peso

4º) Verificar na máscara do Epi-Info se esses indivíduos realmente não tem o resultado do exame. Se não, verificar na Folha de Controle e digitar no banco de dados. Se o indivíduo não tiver a medida na Folha de Controle, anotar o motivo no relatório (Anexo 20).

5º) Após saber que todos os indivíduos do banco estão com os resultados, verificar se há algum valor aberrante nos exames.

6º) Se houver algum valor aberrante, verificar na Folha de Controle se foram digitados corretamente. Se não, corrigir no banco de dados.

Anexo 19 – Relatório de supervisão de dados bioquímicos

Relatórios da supervisão de dados bioquímicos – ISA – Capital 2008

Data da supervisão: ____/____/____

Responsável: ____

Exames bioquímicos	Número de observações que contêm exame	Número de observações que não contêm exame	Identificação dos indivíduos que não tem exame	Motivo de não ter exame
Folato				
HDL				
VLDL				
LDL				
Colesterol				
Homocisteína				
Leptina				
Proteína C reativa				
Triglicerídeos				
Vitamina B12				
Vitamina B6				
Vitamina D				

Anexo 20 – Relatório de supervisão de dados antropométricos

Relatórios da supervisão de dados antropométricos – ISA – Capital 2008

Data da supervisão: ____/____/____

Responsável: ____

Medidas antropométricas	Número de observações que contêm a informação	Número de observações que não contêm a informação	Identificação dos indivíduos que não contêm a informação	Motivo de não ter a informação
Peso1				
Peso2				
Altura1				
Altura2				
Circunferencia1				
Circunferencia2				
Pressaodiastolica1direita				
Pressaodiastolica2direita				
Pressaodiastolica3direita				
Pressaosistolica1esquerda				
Pressaosistolica2esquerda				
Pressaosistolica3esquerda				
Pressaodiastolica1esquerda				
Pressaodiastolica2esquerda				
Pressaodiastolica3esquerda				
Pressaodiastolica1direita				
Pressaodiastolica2direita				
Pressaodiastolica3direita				